

ВИНО Domaine Faiveley

Mercurey "Clos Rochette", 2018

Біле, сухе, 13,0%, 0,75 л

France, Burgundy,

Côte Chalonnaise, Mercurey, AOC

Сорт винограду: 100% Шардоне



Дегустаційні нотатки:

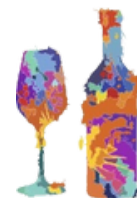
- ✓ Колір: світло-жовтий
- ✓ Аромат: витончений, свіжий, що характеризується кремінчастими мінеральними нотами
- ✓ Смак: гладкий, округлий і дуже характерний з делікатною кислинкою. Витончений, тривалий післясмак

Температура подачі: 10-12 град С

Ідеально до: запеченого лосося, овочевого терріну

Особливості технології:

- ✓ Ручний збір урожаю, враховуючи оптимальну фізіологічну і технологічну зрілість винограду;
- ✓ Сортуння винограду;
- ✓ Подрібнення з відділенням гребенів, м'яке пресування;
- ✓ 4 тижні спиртове бродіння відбувається для частки сусла (50%) у бочках з французького дуба, 10% з яких є новими;
- ✓ 16 місяців витримка в бочках з французького дуба в тих що відбувалось бродіння з постійним батонажем;
- ✓ 2-5 років рекомендований потенціал зберігання.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua