ВИНО
Domaine Faiveley

Mercurey "Clos Rochette", 2019

Біле, сухе,13,0%, 0,75 л

France, Burgundy,

Côte Chalonnaise, Mercurey, AOC

Сорт винограду: 100% Шардоне

DOMAINE
FAIVELEY
DEPUIS 1825

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;

☑️ Сортування 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