

ВИНО

Domaine Faiveley

Mercurey "La Framboisiere"
MONOPOLE, 2022

Червоне, сухе, 13,5%, 0,75 л

France, Burgundy, Côte Chalonnaise,
Mercurey, AOC

Сорт винограду: 100% Піно Нуар



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: рубіново-червоний
- ✓ Аромат: витончений та концентрований, з нотами стиглих чорних ягід, фруктів, та натяк на дуб
- ✓ Смак: потужний, з гарною структурою та шовковистими танінами, в якому гарно поєднується стриманий дуб та фруктові відтінки

Температура подачі: 14-16 град С

Ідеально до: яловичини Веллінгтон, тушкованої дичини, лимонно-шоколадних тістечок

Особливості технології:

- ✓ Виноградні лози: 1949, 1964, 1965, 1968, 1990 р.р.
- ✓ Ручний збір урожаю, враховуючи оптимальну фізіологічну і технологічну зрілість винограду;
- ✓ Сорткування винограду;
- ✓ Часткове подрібнення з відділенням гребенів;
- ✓ 15-19 днів ферментація м'язги в резервуарах з ретельним контролюванням температури;
- ✓ Гравітаційне переміщення суслу-самопливу;
- ✓ 13-14 місяців витримка в бочках з французького дуба, 20 % з яких нові, інші другий залив;
- ✓ 4-8 років рекомендований потенціал зберігання.



WINE
SHOP

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