# ВИНО
# **GALLIMARD**

Champagne Brut nature
"Cuvee Amphoressence"
Біле, ігристе,12,0%, 0,75 л
цукор - 1,9 г/л
France, Champagne,
Côte des Bar AOC
Сорти винограду:
50% Піно Нуар, 50% Шардоне

CHAMPAGNE
Gallimard
LES RICEYS

## **Дегустаційні нотатки:**

☑️ Колір: світло-золотий
☑️ Гра: тривала та стійка
☑️ Аромат: цитрусовий та грушевий, з легкою маслянистістю бріоші
☑️ Смак: прекрасно збалансований, свіжий та стійкий з ледве солонуватими нотами та тривалим післясмаком манго

Температура подачі: 8/10 град С

## **Особливості технології:**

☑️ виключно ручний збір винограду;
☑️ м'яке пресування, мацерація, спиртове та яблучно-молочне бродіння;
☑️ 5 місяців витримка вин у теракотових амфорах ;
☑️ поєднання виноматеріалів, додавання тиражного лікеру;
☑️ вторинне бродіння у пляшках;
☑️ 24 місяці, не менше витримка на осаді.


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