

ВИНО Joseph Faiveley

Pommard, 2015

Червоне, сухе, 13,0%, 0,75 л

France, Burgundy,
Côte-de-Beaune, AOC

Сорт винограду: 100% Піно Нуар



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: темно-рубіновий
- ✓ Аромат: елегантний, зітканий із нот темних ягід та фруктів, які гармонійно доповнюються деревними та димними нюансами
- ✓ Смак: потужний, гармонійний, щільний, із соковитим фруктовим ядром, бархатистими танінами, збалансованою кислотністю та довгим, стійким післясмаком

Температура подачі: 16-18 град С

Ідеально до: рагу або терину з м'яса зайця, запеченої лопатки ягняти, качиноного конфі та витриманих сирів

Особливості технології:

- ✓ Ручний збір урожаю, враховуючи оптимальну фізіологічну і технологічну зрілість винограду;
- ✓ Сортування винограду;
- ✓ Часткове подрібнення з відділенням гребенів;
- ✓ 19 днів ферментація м'язги в резервуарах з нержавіючої сталі та дерев'яних чанах з ретельним контролюванням температури;
- ✓ 14 місяців витримка в бочках з французького дуба, 1/3 з яких нові, інші другий залив;
- ✓ 10-15 років потенціал зберігання.



WINE
SHOP

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