

ВИНО

Maison Louis Picamelot

Blanc de Blancs Brut Méthode
traditionnell "Héritage 1926"

Біле, ігристе, 11,4%, 0,75 л

France, Bourgogne, Crémant de
Bourgogne, AOC

Сорти винограду:

70% Уні Блан, 20% Шардоне,
10% Піно Блан



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: золотий яскравий з зеленими відблисками
- ✓ Аромат: завдяки великій кількості фруктів і легкості спокушає своєю свіжістю і солодкістю.
- ✓ Смак: тонкий, збалансований між делікатністю та силою ароматів.
Елегантний і щедрий

Температура подачі: 5-8 град С

Ідеально до: страв з морепродуктів та благородної риби

Особливості технології:

- ✓ Виключно ручний збір винограду, транспортування у невеликих перфорованих ящиках;
- ✓ Повільне пресування на пневматичному пресі;
- ✓ Бродіння без попереднього освітлення в резервуарах з нержавіючої сталі з подальшою малолактичною ферментацією;
- ✓ 12 місяців вторинне бродіння в пляшках в скельних підвалах за температури 12-14 град С;
- ✓ Ремюаж та дегоржування у жиропалетах;
- ✓ Рекомендовано до вживання після кількох тижнів від дати розливу.



WINE
SHOP

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