

ВИНО

Maison Louis Picamelot

Extra Brut "Cuvée des 90 ans", 2013

Біле, ігристе, 12,15%, 0,75 л

France, Bourgogne, Crémant de Bourgogne, AOC

Сорти винограду:
Шардоне, Піно Нуар



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: візуально яскравий
- ✓ Аромат: вражає свіжістю жовтих фруктів та нот цитрусових
- ✓ Смак: тонкий, збалансований між делікатністю та силою ароматів стиглих фруктів та цитрусових. Елегантний та вишуканий

Температура подачі: 5-8 град С

Ідеально до: стра в з морепродуктів та благородної риби

Особливості технології:

- ✓ Виключно ручний збір винограду, транспортування у невеликих перфорованих ящиках;
- ✓ Повільне пресування на пневматичному пресі;
- ✓ Використовують лише перші пресові фракції (вихід вина становить 75 л зі 150 кг віджатого винограду);
- ✓ Бродіння без попереднього освітлення в резервуарах з нержавіючої сталі спеціальної форми;
- ✓ 8 місяців витримка після завершення бродіння отриманого вина у чанах та бочках, а потім 12 червня 2014 р. вино було розлито у пляшки із додаванням суміші цукру та дріжджів (тиражної суміші).
- ✓ Вторинне бродіння в пляшках в скельних підвалах за температури 12-15 град С;
- ✓ Рекомендовано до вживання після 1 місяцю від дати розливу.



WINE
SHOP

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