

# ВИНО

## Maison Louis Picamelot

Extra Brut "Cuvée Jeanne Thomas"  
2015

Біле, ігристе, 12,75%, 0,75 л

France, Bourgogne, Crémant de  
Bourgogne, AOC

Сорти винограду:  
Шардоне 85%, Аліготе 15%



## Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: золотисто-зеленуватий, яскравий
- ✓ Аромат: ноти цитрусових змішуються в гармонії з ароматами білих квітів (жимолості, акації)
- ✓ Смак: тонкий, збалансований між делікатністю та силою ароматів стиглих фруктів та білих квітів. 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);
- ✓ 24 години попереднє охолодження з освітленням сусла;
- ✓ Бродіння основна частина в дубових бочках, інша частина в чанах;
- ✓ Після бродіння змішування вин та розлив у пляшки; внесення тиражної суміші;
- ✓ Вторинне бродіння в пляшках в скельних підвалах за температури 12-15 град С протягом кількох місяців;
- ✓ Внесення експедиційного лікеру до 6 г/л цукру;
- ✓ Рекомендовано до вживання після 6 місяців від дати розливу.



WINE  
SHOP

м. Одеса,  
вул. Грецька, 33,  
м. Київ,  
вул. Саксаганського, 25  
[www.artwine.com.ua](http://www.artwine.com.ua)