

ВИНО

Maison Louis Picamelot

Brut "Cuvée Jean-Baptiste
Chautard", 2016

Біле, ігристе, 12,5%, 0,75 л

France, Bourgogne, Crémant de
Bourgogne, AOC

Сорти винограду:

Шардоне 80%, Аліготе 20%



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: яскравий, ніжно золотавий
- ✓ Аромат: складний та вишуканий, що нагадує фрукти з білою м'якоттю (груша), але присутні також більш екзотичні ноти (ваніль, кісточки абрикоса)
- ✓ Смак: відчувається велика сила і свіжість, яка трохи оточена гарним дотиком дуба. Післясмак довгий з великою енергією

Температура подачі: 5-8 град С

Ідеально до: страв з білого м'яса, морепродуктів

Особливості технології:

- ✓ Виключно ручний збір винограду, транспортування у невеликих перфорованих ящиках;
- ✓ Повільне пресування на пневматичному пресі;
- ✓ Використовують лише перші пресові фракції, які називають «Coeur de Cuvée» (вихід вина становить 75 л зі 150 кг віджатого винограду);
- ✓ 24 години охолодження сусла з відстоюванням в резервуарах з нержавіючої сталі;
- ✓ Одна частина основного вина винифікована в дубових бочках, а інша частина - у резервуарах з нержавіючої сталі.
- ✓ Вторинне бродіння в пляшках в скельних підвалах за температури 12-15 град С;
- ✓ Формування ігристих властивостей здійснюється за певним методом виноробні;
- ✓ Пляшки перекачують та задають лікер під назвою "liker d'expédition";
- ✓ 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