

ВИНО

Maison Louis Picamelot

Blanc Brut "Les Terroirs"

Біле, ігристе, 12,4 %, 1,5 л

France, Bourgogne, Crémant de Bourgogne, AOC

Сорти винограду:

Піно нуар 35%, Шардоне 35 %

Аліготе 25%, Гаме 5%



Дегустаційні нотатки:

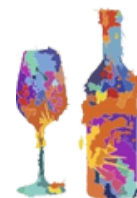
- ✓ Колір: лимонно-золотистий
- ✓ Аромат: поєднує в собі витонченість білих квітів і солодкість ароматів франгіпану та бріюші
- ✓ Смак: тонкий, збалансований між делікатністю та силою ароматів в поєднанні виноградної та хрусткості

Температура подачі: 5-8 град С

Ідеально до: страв з морепродуктів та благородної риби та як аперитив

Особливості технології:

- ✓ Виключно ручний збір винограду, транспортування у невеликих перфорованих ящиках;
- ✓ Повільне пресування на пневматичному пресі;
- ✓ Використовують лише перші пресові фракції (вихід вина становить 100 л зі 150 кг віджатого винограду);
- ✓ 24 години попереднє охолодження з освітленням;
- ✓ Спиртове бродіння та малолактична ферментація;
- ✓ 9 місяців вторинне бродіння в пляшках в скельних підвалах за температури 12-15 град С;
- ✓ Дегоржаж та внесення експедиційного лікеру;
- ✓ Рекомендовано до вживання після 2 місяців від дати розливу.



WINE
SHOP

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