

# DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

## Розе Д'Анжу

**Аппелласьон** : Вино защищенного наименования места происхождения Розе Д'Анжу (АОС)

**Сорт винограда**: Гролло 40%, Каберне Фран 40%, Пино Д'Онис, 20%  
**Год урожая**: 2015

**Почвы**: глинисто-известняковые, гравий

**Работа с виноградником**: Формирование лозы по методу Гюйо, ручное и механическое удаление листьев

**Винификация**: Машинный сбор, 60% урожая проходит прямой отжим, 40% помещается в чан для пелликурярной мацерации для получения желаемого цвета и большего извлечения ароматов. Дебурбаж в течении 24 часов. Ферментация проходит в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали при температуре 18-20°C. Выдержка в чане на тонком осадке в течении 6 месяцев до бутелирования.

**Ежегодное производство**: 50 000 - 60 000 бутылок

### Дегустационные характеристики:

- Вино яркого розового цвета лососевого оттенка
- Ароматы красных ягод (клубника, смородина, малина) с нотками розы.
- Нежное, округлое и хорошо сбалансированное вино.

**Гастрономические рекомендации**: Отличный аперитив, хорошо сочетается с барбекю и пиццей.

**Температура сервировки**: Рекомендуется подавать охлажденным при температуре 6°C.

**Потенциал хранения** : Рекомендуется употреблять молодым.

**Награды**: Серебряная медаль **Liger d'Argent** на Конкурсе Вин Луары в Анже 2016



### S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

[www.domainemoncourt.fr](http://www.domainemoncourt.fr)

SIRET 40171466200 RCS B 401714662