

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Каберне Д'Анжу

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

Сорт винограда: Каберне Совиньон 60%, Каберне Фран 40%

Год урожая: 2015

Почвы: глинисто-известняковые с кремниевыми включениями

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

Винификация: Машинный сбор, 70% урожая проходит прямой отжим, 30% помещается на 24 часа 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: 80 000 - 100 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Вино яркого розового цвета с лососевыми отблесками.
- Ароматы черных ягод (смородина, ежевика).
- Нежное, округлое и хорошо сбалансированное вино.

Гастрономические рекомендации: Отличный выбор для аперитива и праздника, хорошо сочетается с десертами.

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

Потенциал хранения: Рекомендуется употреблять молодым.



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

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662