

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Креман де Луар

Аппелласьон : Вино защищенного наименования места происхождения Креман де Луар (АОС)

Сорт винограда: Блан де Блан 100% Шардоне

Почвы: глинисто-известняковые с кремниевыми включениями

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

Винификация: Вино изготавливается Традиционным методом: после первичной ферментации вино разливается по бутылкам с добавлением тиражного ликера и выдерживается на полках в горизонтальном положении в течении 24 месяцев. После вторичной ферментации бутылки переворачивают вертикально для освобождения от осадка. Дегоржаж при температуре -27°C и добавление экспедиционного ликера, который определяет тип вина (брут, полусухое). После этого бутылки закупориваются и готовятся к коммерциализации.

Ежегодное производство: 5 000 - 10 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Вино элегантного цвета с золотыми отблесками
- Ароматы цитрусовых, мёда, абрикоса с цветочными нотами
- Вино поражает своей свежестью и легкими пузырьками.

Гастрономические рекомендации: Идеально для аперитива, отлично сочетается с закусками, рыбными блюдами и десертами.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать охлажденным при температуре 4-8°C в бокалах “флейта”.

Потенциал хранения : Рекомендуется употреблять молодым (в течении первых 3 лет)



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