

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Сомюр Метод Традиционель Кюве Экселанс Полусухое

Аппелласьон : Вино защищенного наименования места происхождения Сомюр (АОС)

Сорт винограда: Шенен Блан 85%, Шардоне 15%

Почвы: глинисто-известняковые с кремниевыми включениями

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

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 18 месяцев. После вторичной ферментации бутылки переворачивают вертикально для освобождения от осадка. Дегоржаж при температуре -27°C и добавление экспедиционного ликера, который определяет тип вина (брют, полусухое). После этого бутылки укупоривают и готовят к коммерциализации.

Ежегодное производство: 10 000 -15 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Вино элегантного цвета с золотыми отблесками
- Ароматы цитрусовых, белых фруктов, мёда, абрикоса и фундука
- Это округлое и нежное вино которое поражает своими легкими пузырьками.

Гастрономические рекомендации: Идеально для аперитива, отлично сочетается с морепродуктами, экзотическими и средиземноморскими блюдами, десертами.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать охлажденным при температуре $6-8^{\circ}\text{C}$ 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

