

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Шардоне

Аппелласьон : Местное вино Долины Луары (VDP)

Сорт винограда: 100% Шардоне

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, 80% урожая проходит прямой отжим, 20% 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: 15 000 - 20 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Золотисто-соломенный цвет с желтыми отблесками
- Ароматы яблока, цитрусовых, ананаса, карамели с нотами свежего масла и фундука.
- Элегантное вино с долгоиграющим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: Отлично сочетается с морепродуктами, ракообразными и сырами.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать охлажденным при температуре 8-10°C

Потенциал хранения : Рекомендуется употреблять молодым, но многогранность его аромата раскрывается после нескольких лет хранения.



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