

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Совиньон

Аппелласьон : Местное вино Долины Луары (VDP)

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Год урожая: 2015

Почвы: глинисто-известняковые с кремниевыми включениями

Работа с виноградником: Формирование лозы по методу Гюйо

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: 30 000 - 40 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Бледно-желтый цвет с зеленоватыми отблесками.
- В аромате персик, цитрусовая цедра с перчинкой, а также цветочные ноты.
- Мягкое и фруктовое вино с освежающим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: Отличный аперитив, хорошо сочетается с морепродуктами, овощами и закусками.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать охлажденным при температуре 6°C

Потенциал хранения : Рекомендуется употреблять молодым.

Награды: Золотая медаль **Liger d'Or** в Конкурсе вин Долины 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

SIRET 40171466200 RCS B 401714662