

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Розе де Луар

Аппелласьон: Вино защищенного наименования места происхождения Розе де Луар (AOC)

Сорт винограда: 40% Гролло, 20% Пино Д'Онис, 20% Гамэ, 20% Каберне Фран

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, 50% урожая проходит прямой отжим, 50% 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:

- Вино яркого розового цвета с оранжевыми отблесками
- Ароматы грейпфрукта и черной смородины.
- Фруктовое и свежее вино с долгоиграющим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: Отлично сочетается с барбекю и тапас.

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