

# DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

## Сомюр Руж

**Апелласьон :** Вино защищенного наименования места происхождения Сомюр Руж (АОС)

**Сорт винограда:** Каберне Фран 80%, Каберне Совиньон 20%

**Год урожая:** 2015

**Почвы:** глинисто-известняковые с кремниевыми включениями

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

**Винификация:** После гребнеотделения виноград помещается в чан для мацерации на 10-15 дней для получения желаемого цвета, танинов и ароматов. Ферментация проходит в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали при температуре 18-20°C. Выдержка в чане с проведением нескольких батонажей в течении 6 месяцев до бутелирования.

**Ежегодное производство:** 15 000 - 20 000 бутылок

### Дегустационные характеристики:

- Вино красивого рубинового оттенка.
- В аромате специи и красные ягоды с цветочными нотами.
- Гибкое, полное мягких танинов вино с долгим свежим и хорошо сбалансированным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** Отлично сочетается с белым и жареным мясом, сырами.

**Температура сервировки:** Рекомендуется подавать при температуре 16-18°C.

**Потенциал хранения :** Рекомендуется употреблять в течении 5 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](http://www.domainemoncourt.fr)

SIRET 40171466200 RCS B 401714662