

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Шинон

Аппелласьон : Вино защищенного наименования места происхождения Шинон (АОС)

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

Год урожая: 2015

Почвы: глинисто-песчаные 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 15-20 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 8 месяцев до бутелирования.

Ежегодное производство: 5 000 - 10 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Вино красивого рубинового оттенка с фиолетовыми отблесками
- В аромате красные ягоды (клубника, малина) с нотками специй.
- Гибкое, фруктовое и хорошо сбалансированное вино.

Гастрономические рекомендации: Отлично сочетается с дичью, сырами и мясом под соусом

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

Потенциал хранения : Рекомендуется употреблять молодым (2-5 лет), но многогранность его аромата раскрывается после 10-12 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