

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Сомюр Шампиньи

Апелласьон : Вино защищенного наименования места происхождения Сомюр Шампиньи (АОС)

Сорт винограда: 100% Каберне Фран 80%

Год урожая: 2015

Почвы: глинисто-известняковые

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: 30 000 - 35 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Вино красивого гранатового оттенка.
- В аромате специи и красные ягоды с цветочными нотами.
- Насыщенное и бархатистое вино с долгим свежим и хорошо сбалансированным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: Отлично сочетается с жареным красным мясом, мягкими сырами (козий сыр) и блюдами на гриле.

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

SIRET 40171466200 RCS B 401714662