

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Сомюр Метод Традиционель Кюве Экселанс Розе

Аппелласьон : Вино защищенного наименования места происхождения Сомюр (AOC)

Сорт винограда: Каберне Фран 80%, Гролло20%

Почвы: глинисто-известняковые с кремниевыми включениями

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

Винификация: Вино изготавливается Традиционным методом: после первичной ферментации вино разливается по бутылкам с добавлением тиражного ликера и выдерживается на полках в горизонтальном положении в течении 18 месяцев. После вторичной ферментации бутылки переворачиваются вертикально для освобождения от осадка. Дегоражаж при температуре -27°C и добавление экспедиционного ликера, который определяет тип вина (брют, полусухое). После этого бутылки укупориваются и готовятся к коммерциализации.

Ежегодное производство: 10 000 - 15 000 бутылок

Дегустационные характеристики:

- Вино элегантного цвета с лососевыми отблесками
- Ароматы красных фруктов (клубника, вишня)
- Это округлое и фруктовое вино, которое поражает своими легкими пузырьками.



Гастрономические рекомендации: Идеально для аперитива, отлично сочетается с блюдами на гриилле, экзотическими блюдами и десертами.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать охлажденным при температуре 6-8°C в бокалах “флейта”

Потенциал хранения : Рекомендуется употреблять молодым (в течении первых 3 лет)

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