

# DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

## Сомюр Метод Традиционель Кюве Экселанс Розе

**Апелласьон :** Вино защищенного наименования места происхождения Сомюр (AOC)

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

**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 переворачивают вертикально для освобождения от осадка. Дегоржаж при температуре  $-27^{\circ}\text{C}$  и добавление экспедиционного ликера, который определяет тип вина (брут, полусухое). После этого бутылки укупоривают и готовят 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 грилле, экзотическими блюдами и десертами.

**Температура сервировки:** Рекомендуется подавать охлажденным при температуре  $6-8^{\circ}\text{C}$  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](http://www.domainemoncourt.fr)

SIRET 40171466200 RCS B 401714662