

PIERRE MIGNON BLANC DE NOIRS

ПЬЕР МИНЬОН БЛАН ДЕ НУАР



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 80% Пино Менье, 20% Пино Нуар.

Содержание алкоголя: 12%

Выдержка на осадке: 24-36 месяцев

Содержание сахара: 9,85 г/л

Семейный винодельческий дом Maison Pierre Mignon расположен в местечке Ле-Брей в долине Марны. Сейчас винодельней управляют Пьер и Ивелин Миньон со своими детьми: Селин, отвечающей за экспорт и деловые связи, и Жан-Шарлем, отвечающим за виноградарство и виноделие. Это уже пятое поколение семьи Миньон. Секреты производства передаются от отца к сыну и представляют собой сочетание традиций и инновационных методов.

Утонченность и элегантность рождающихся здесь шампанских вин формируется благодаря заботе о лозах, а также современным методам винификации.

Терруар:

Виноградники хозяйства площадью 16 гектаров расположены в Долине Марны, Кот-де-Блане и Эперне. Почвы, преимущественно, меловые.

Винификация и выдержка вина:

Виноград тщательно отбирается. Строгий контроль прессования ягод, процесса брожения и выдержки. Внимание к этапам производства позволяет снизить необходимость фильтрации вин, что позволяет сохранить большее богатство ароматов и вкуса.



Органолептические характеристики:

Цвет: красивый, соломенно-жёлтый.

Аромат: уловимы нотки желтых цветов, меда, спелых желтых яблок, груш, айвы и хлебного тоста, переплетающиеся с тонкими минеральными нюансами.

Вкус: свежий, минеральный, с тонами спелых фруктов и бриоши, с долгим цветочно-цитрусовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами, мягкими сырами, морепродуктами (гребешки), а также мясом птицы в сливочном соусе. Температура подачи: 8-10°C.