

CUVEE JEAN-LOUIS ROSE BRUT КЮВЕ ЖАН-ЛУИ РОЗЕ БРЮТ



Вино розовое игристое брют

Регион: Бургундия

Сорт винограда: Айрен, Гаме

Содержание алкоголя: 11,5%

Метод производства: Шарма-Мартинотти

История Шарль де Фер - это история одной семьи, которая хранит приверженность лучшим традициям производства игристых вин. Рождённый в семье винодела из Шампани, Жан-Луи Денуа открыл в 1980-х годах завод по производству игристых вин. Была идея создать настоящую мастерскую по производству исключительных игристых вин, где бы использовались накопленные пятью поколениями опыт и навыки. Несколько лет спустя имя Шарль де Фер было уже достаточно известно среди любителей вина, а также часто удостоивалось особого внимания и похвалы в прессе. Сегодня в основе истинного французского мастерства Шарль де Фер лежит двухвековое наследие, но и сейчас Шарль де Фер продолжает искать лучшие решения для элегантных французских вин.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается, доставляется на винодельню, мягко прессуется. Полученное сусло отправляется в стальные чаны для первой ферментации. Второе брожение вина для насыщения его углекислым газом также происходит в стальных чанах (по методу Шарма-Мартинотти). Брожение проходит при низких температурах. Далее вино выдерживается там же на осадке 3 месяца.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-розовый.

Аромат: Освежающий фруктовый с нотками барбариса, клубники, малины и земляники.

Вкус: Хорошо сбалансированное, легкое, с хорошей кислотностью и ярким вкусом спелых ягод.

Гастрономические рекомендации:

Изысканный, прекрасно сбалансированный, насыщенный, с длительным послевкусием. Температура подачи: 8-10°C.