

# SANCERRE GUILBAUD FRERES

## САНСЕР ГИЛЬБО ФРЕР



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Sancerre AOP

**Сорт винограда:** 100% Совиньон Блан

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 40000 бутылок

Эдуард и Марсель Гильбо, продолжатели старинной винодельческой семьи, создали Дом Guilbaud Frères в 1927 году. С тех пор они стремятся сохранять исключительное качество своей продукции. Исключительно удачное расположение их семейных виноградников вместе со знанием терруара придает винам, производимым

Guilbaud Frères, высокую репутацию. Семье виноделов, приверженцев традициям, чьи виноградники Музийон занимают преобладающее место в сердце знаменитого аппелласьона «Muscadet Sèvre et Maine sur Lie», удалось гармонично объединить опыт предков с высокими технологиями в области производства вин.

### Терруар:

Виноградники площадью 10-12 га расположены в коммунах Вие и t-Satur в департаменте Cher недалеко от Нанта вдоль реки Луары и занимают склоны и речные террасы, получающие много солнечного света, с мягкими климатическими условиями. Виноград произрастает на сухих известковых почвах.

### Винификация и выдержка вина:

Ягоды, собранные вручную, подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Традиционная ферментация при низкой температуре с выпадением в осадок солей винной кислоты. Созревание вина проходит в емкостях из нержавеющей стали. Раннее бутелирование с целью сохранения аромата.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный соломенный с зеленоватым отблеском.

**Аромат:** сложный: ноты лемонграсса, крыжовника и листа смородины переплетаются с минерально-кремниевыми нюансами.

**Вкус:** Легкое, освежающее вино с приятной кислотностью. Продолжительное послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно сочетается с морепродуктами, легкими салатами, рыбой под соусом и птицей. Температура подачи: 8-10°C.