

MUSCADET SUR LIE SOLEIL NANTAIS GUILBAUD FRERES

МЮСКАДЕ СЮР ЛИ ЛЕ СОЛЕЙ НАНТЕ ГИЛЬБО ФРЕР



Вино белое сухое

Аппелласьон: Muscadet Sèvre et Maine AOP

Сорт винограда: 100% Мелонь де Бургонь

Содержание алкоголя: 12%

Объем производства: 80 000 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 Музийон расположены недалеко от Нанта вдоль реки Луары и занимают склоны и речные террасы, получающие много солнечного света, с мягкими климатическими условиями. Виноград произрастает на различных участках на восточных склонах, а также на сланцевых почвах на вершине холма в коммуне Валлет

Винификация и выдержка вина:

Ягоды, собранные вручную, подвергаются гребнеотделению. Отжим ягод в пневматическом прессе.

Охлаждение суслу в течение 24 часов. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре от 18 до 20°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый с янтарным отблеском.

Аромат: спелое желтое яблоко, абрикос, желтые цветы и медовые нюансы.

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

Гастрономические рекомендации:

Вино хорошо сочетается с фуа-гра, и белым мясом, тушеной телятиной, птицей, рыбой и морепродуктами. Идеально с выдержанными козьими сырами, как Шавиньоль. Температура подачи 9-10°C.