

# MUSCADET GUILBAUD FRERES

## МЮСКАДЕ ГИЛЬБО ФРЕР



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Muscadet Sèvre et Maine AOP

**Сорт винограда:** 100% Мелонь де Бургонь

**Содержание алкоголя:** 12%



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 почвах из кристаллического сланца палеозойской эры с существенной частью гнейса (метаморфическая горная порода, близкая по составу к граниту).

### **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 чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре от 18 до 20°C.



### **Органолептические характеристики:**

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

**Аромат:** ноты спелых персиков и желтых яблок переплетаются с нюансами грейпфрута и минеральными оттенками.

**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.