

MOREAU SELECT BLANC JEAN MOREAU & FILS

МОРО СЕЛЕКТ БЛАН ЖАН МОРО & ФИС



Вино белое полусухое

Страна: Франция

Сорта винограда: Фольль Бланш, Шенен, Шардоне, Уни Блан

Содержание алкоголя: 11,5%

Остаточный сахар: 9-14 г/л



В 1814 году молодой бондарь Жан-Жозеф Моро женился на дочери местного винодела и унаследовал старейший винный Дом в Шабли. Ведомый страстью к вину и традиционным ценностям, он невероятно хорошо управлял хозяйством и очень быстро стал одним из самых важных производителей вина в Шабли. Он был пионером в регионе, и его успех продолжал расти.

На сегодняшний день винодельня сотрудничает с 50 виноградарями, взяв под свой контроль все процессы виноградарства: выбор участков, уход за лозами, отбор и сбор урожая.

В 2006 году компания Ж.Моро & Фис произвела качественное обновление бренда, которое было с энтузиазмом принято мировым винным сообществом. Вина J. Moreau & Fils представлены в более чем 80 странах мира и подаются в самых престижных ресторанах. Каждый год они выигрывают ряд призов и наград на международных конкурсах.

Стиль Дома - отражение чистого терруара Шабли. Строгий контроль за санитарным состоянием винограда, современное оборудование и сложный процесс винификации позволяют производить первоклассные вина.

Терруар:

Виноград для вина Моро Блан собран с разных виноградников Долина Луары и юга Франции.

Винификация и выдержка вина:

Для прессования винограда используются пневматические прессы. Алкогольное брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18 - 20°C), чтобы максимально сохранить оригинальный сортовой вкус.

Выдержка на осадке в течение 6 месяцев с регулярными переливками.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый.

Аромат: Яркий, с нотками зеленого яблока, персика, айвы, выпечки.

Вкус: Освежающее, округлое, мягкое, с приятной кислотностью и вкусом спелых яблок.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, с легкими закусками, рыбным или мясным капаччо, овощными салатами, рыбными блюдами. Температура подачи: 10-12°C.