

CUVÉE JEAN-LOUIS BRUT

КЮВЕ ЖАН-ЛУИ БРЮТ



Вино белое игристое брют

Страна: Франция

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар, Шардоне

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: Светло-золотистый.

Аромат: Элегантный, фруктовый, с выраженными нотками желтого болгарского перца, зеленых яблок и белых цветов.

Вкус: Легкий, гармоничный. Легкое, освежающее вино.

Гастрономические рекомендации:

Вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C.