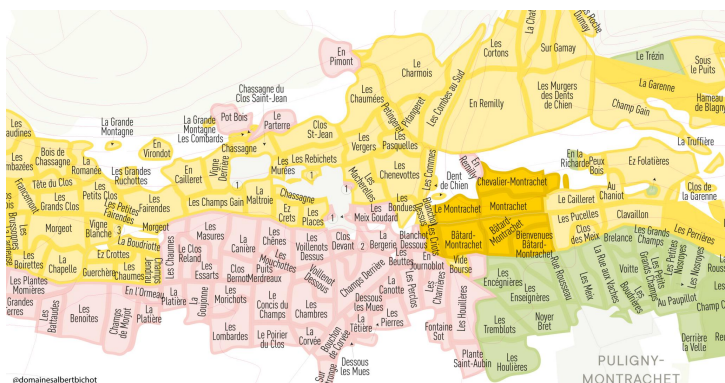




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРРУАР

Почвы известковые, каменистые и песчаные

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Расположенное на юге Кот-де-Бон, название Шассань-Монраше вместе с Мерсо и Пюлини-Монраше составляет престижный Кот де Блан и является одним из самых ценных производителей виноградников Бургундии. Хотя Шассань-Монраше особенно известен своими великолепными белыми винами, некоторые из его терру

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых деревянных баках в течение 18-21 дня. Выдержка в дубовых бочках (20-30% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Богатый букет с ароматами спелых красных и черных фруктов (вишня, малина...), дополненный нотами дыма, которые со временем превратятся в пряные и слегка животные ноты (кожа, мускус). Полнотелое вино обладает красивой минеральностью, характерной для местности, и крепким телом с спелыми танинами. Послевкусие приятное, д

ПОДАЧА

Сервировать при температуре 15-16°C.
Хранить: 3-5 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо красное и белое жареное или тушеное
Сыры средней остроты

