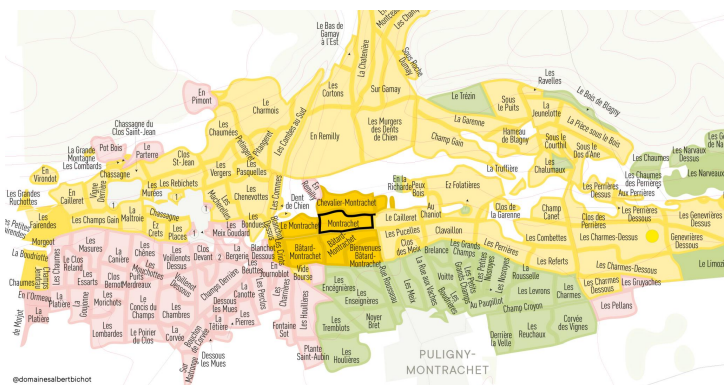




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Chardonnay

ТЕРРУАР

Песчаные глинистые коричневые известковые почвы



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Миф, символ, элемент бургундского наследия... Монраше также является мировым эталоном среди великих шардоне. Драгоценность виноградника, это название находится на границе коммун Шассань и Пулини. Название Монраше происходит от производной от "Мон Рашаз" (1252) или "Лысая гора", в связи с каменистым и обнаженным характером

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод, медленное и мягкое прессование с соблюдением фруктового вкуса. Алкогольное брожение и выдержка на тонких дрожжах в дубовых бочках (40-50% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет интенсивный и сложный, сочетающий ароматы белых фруктов, сухофруктов и специй с нежными оттенками тостов и ванили. Вкус монраше очень круглый и полный, представляя собой гармоничное сочетание богатства, мощи и минеральной структуры. Очень изысканное вино, с замечательной длительностью послевкуся.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре от 12 до 14°C.

Хранить: 5-10 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Рыба высшего качества и деликатесы из ракообразных

Фуа-гра, птица и белое мясо, жареные или в сливочном соусе

Идеальный рецепт: жареный камбала, пропитанный шафраном

