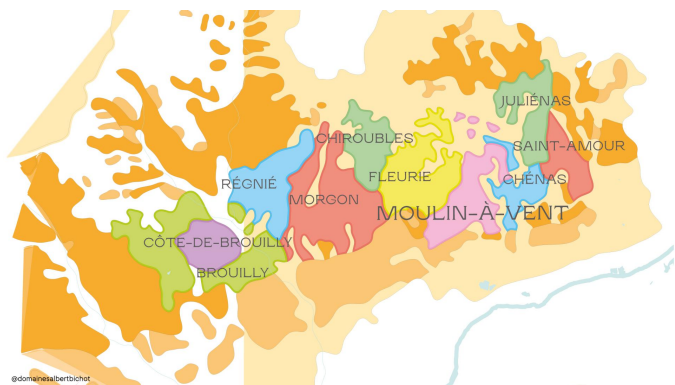




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Beaujolais

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Gamay

ТЕРРУАР

Гранитные и песчаные почвы, слегка глинистые

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Наш сорт "Мистер НО" происходит из винограда, произведенного в районе Кансье, крутой зоны, непосредственно на западе кру и Кот де Бруйи, и известен своими плотными винами высшего класса из Божоле-Виллаж. Виноград из района Бласе (переходной зоны между Бруйи и зоной Божоле-Виллаж

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Изготовление брожения (местные дрожжи). Ферментативное мацерирование в терморегулируемых открытых резервуарах около 10 дней. Выдержка в нержавеющей стальных резервуарах в течение 6-7 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет очень ароматный с нотами красных и черных фруктов (клубника, малина, смородина...). Легкое и гастрономическое послевкусие, обернутое тонкостью шелковистых танинов. Идеальное вино, которое прекрасно справится со всеми сезонами без препятствий.

ПОДАЧА

Подавать при температуре 12-13° C.

Рекомендуется употреблять в молодости или в течение 3 лет, чтобы сохранить удовольствие от фруктов.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Плоты с колбасами и сырами

Вегетарианские закуски и блюда

Жареное или запеченное мясо и птица

