

CABERNET D'ANJOU 2023



Расположенная в аппелясьоне Анжу в Долине Луары, семейная винодельня (70 га) Монжиле представлена 6-ым поколением виноделов. В конце 2024 года все виногадники пройдут сертификацию БИО. Здесь производят как сухие, так и сладкие вина, используя только натуральные методы обработки.



Производство

Сорта винограда: каберне фран, каберне совиньон
Терруар: глинисто-известняковая почва, сланец
Возраст лоз: 45 лет

Дегустация

Бледно-розовый цвет.
Аромат мелких красных фруктов, таких как малина, красная смородина, с нотками цитрусовых. Изысканный фруктовый вкус с приятной финальной свежестью.
Подача: 14-16°C

Винификация

Прямой отжим большей части урожая и мацерация кожицы в течение 1–2 часов для придания купажу тельности. Два дебурбажа. Купаж двух сортов винограда в ходе алкогольного брожения для большей гармонии. Мутация (остановка спиртового брожения с целью сохранения сахара) после центрифугирования (метод, позволяющий ограничить добавление диоксида серы).

Сочетание с блюдами

Подойдёт на аперитив, десерты из малины и клубники, а также блюда азиатской кухни.

Выдержка

4 месяца в стальных чанах
30 г сахара/л

Потенциал Хранения

2 года