

CREMANT DE LOIRE



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.

15,5/20

Jancis Robinson
JancisRobinson.com



Производство

Сорта винограда: шенен, шардоне, каберне фран
Терруар: глинисто-известняковая почва, сланец
Возраст лоз: 40 лет



Дегустация

Золотистый цвет.
Аромат белых фруктов, цветов и орехов.
Округлое, с долгим послевкусием и нежными пузырьками.
Подавать при температуре 10–12°C.



Винификация

Ручной сбор урожая. Прямое прессование с последующими двумя статическими отстаиваниями. Алкогольная ферментация в бочках емкостью 400 л. Малолактическая ферментация проводится в соответствии с годом урожая.



Сочетание с блюдами

Прекрасно подходит на аперитив, а также к мягким сырам, как бри и камамбер, а также грушевым десертам.



Выдержка

36 месяцев на осадке



Потенциал Хранения

2-3 года