

LA CROISEE DES CHENINS 2023



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

16.5/20

Le Point



Производство

Сорта винограда: шенен
Терруар: глинисто-известняковая почва, сланец
Возраст лоз: 25 лет



Дегустация

Минеральное, с нотками груши и белых фруктов. Долгое послевкусие и яркая кислотность.

Подача: 10-12°C



Винификация

Прямой отжим
2 дебурбажа
Алкогольная ферментация в стальных чанах.



Сочетание с блюдами

Подойдёт к морепродуктам, рыбе, козьим сырам.



Выдержка

Выдержка на осадке 3-4 месяца в стальных чанах.



Потенциал Хранения

2-3 года