

LE TENDRE 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: 70% шардоне, 30% шенен
Терруар: глинисто-известняковая почва, сланец
Возраст лоз: 25 лет



Винификация

Прямое прессование с последующими двумя статическим отстаиваниями. 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).



Выдержка

4 месяца на осадке в стальных чанах для сохранения ароматики.
50 г/л сахара.



Дегустация

Золотистый цвет. Ароматы белых фруктов и немного цитрусовых ноток.
Вкус сбалансированный: между фруктовостью, изысканностью и утонченностью.
Подача: 8-10°C



Сочетание с блюдами

Десерты из экзотических фруктов, аперитив.



Потенциал Хранения

2 года

NVWINE - Наталья Владимирова - ☎ +33 6 59 42 62 44 - www.nvwine.fr - contact@nvwine.fr

81,6/100



Concours Mondial
BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines