

Блан де Блан Кло Мирей

Blanc de Blancs Clos Mireille



Произход

Държава	Франция
Винен регион	АОС Кот дьо Прованс
Винарна	Домейн Отт*

Технически данни

Сортов състав	Семийон и Рол
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Гроздето се бере ръчно и преминава стриктно сортиране, последвано от изключително деликатно пресоване във вертикални преси. Следват бавни алкохолна и малолактична ферментации.
Отлежаване	Отлежаване в дъбови бъчви. Бутилирането се извършва на следващата пролет и след това виното се съхранява в избата още между 8 и 12 месеца.

Описание

Накратко	Това уникално вино с пълтен вкус е възплъщение на качествата на сорта, произхождащ от региона на Бордо, Семийон, който процъфтява в соления тероар на Кло Мирей. Именето е много близо до брега, с изглед към Средиземно море. Освен всички предимства на океанските влияния, сухия въздух на хълма и щедрото слънце, гроздето расте и на шистови почви, които му придават напълно разпознаваем характер.
----------	---

Дегустационни бележки	Ярък бледожълт цвят с бледозелен оттенък. Виното разкрива наситен аромат на лимон, лайм, пъпеш и праскова и подчертана минералност. Усещането в устата е копринено и освежаващо. Букет от бели цветя и лимонова кора характеризират финала на виното, наред със солевати нотки, които са типични за Кло Мирей.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Комбинирайте с морски дарове, риба на скара, предястия и зеленчуци – пресни или печени. Сервирайте охладено до 10-12°C.
-------------------	---

Бележки

