

Сансер Ла Мерси-Диу

Sancerre La Mercy-Dieu



DOMAINE BAILLY-REVERDY

VIGNERON À SANCERRE

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Лоара
Винарна	Домейн Бейли-Реверди

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	375 мл, 750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере ръчно и се сортира на маси още в лозята, след което се пренася до винарната много внимателно. Следва пресоване в пневматични преси и оттичане на сока при ниска температура в рамките на 12 до 24 часа. Ферментация в терморегулирани съдове. Този метод на винификация придава на виното неговата типичност и съхранява елементите на тероара.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

Ла Мерси-Диу достига своя пик от 6 до 12 месеца след пускането на реколтата като можете да му се насладите и през цялото време на отлежаване следващите 3 до 6 години, в зависимост от реколтата и начина на съхранение.

Дегустационни бележки

Много приятен бледожълт цвят с бледозелени отблясъци. Прекрасен, комплексен нос с нотки на цитрусови плодове, цветя и минералност. Атаката е свежа и чиста. На небце виното е с добре структура, заоблено и ароматно. Прекрасна дължина.

Съчетание с храна

Отлично с козе сирене (сухо и младо), риба на скара, птиче месо.

Бележки

