

Сансер Ле Мон Дам

Sancerre Les Monts Damnes



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	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

След ръчно бране и сортиране на гроздето **още на** лозето, то се пренася във винарната много внимателно, за да се избегне натъртване на ципите. Следва пневматичното пресоване и оттичане на сока при ниска температура. Ферментация в нови 228 литрови бъчви. Използват се различен процент едногодишни бъчви (бъчви, използвани веднъж, само за едно вино), в зависимост от реколтата, за да не надделят ароматите от дъба. Този метод гарантира, това кюве ще запази финия баланс между финес и ароматна комплексност.

Отлежаване

В нови и използвани бъчви от 228 л.

Описание

Накратко

Ле Мон Дам достига своя пик от 12 до 24 месеца след пускането на реколтата като можете да му се насладите и през цялото време на отлежаване следващите 5 до 10 години, в зависимост от реколтата и начина на съхранение.

Дегустационни бележки

Приятен бледожълт цвят с бледозелени отблясъци. Наистина красив сложен и ароматен нос: цитрусови нотки (лимон, грейпфрут) и бели плодове (кайсия, праскова, круша). Отлежаването в дъб придава на виното препечена, пикантна и ванилова нотка. Заоблено в устата, с много изразителност - цитрусови и опушени нотки, както и красива минералност. Страхотно вино, деликатно и елегантно с прекрасна дължина.

Съчетание с храна

Отлично като аперитив и в съчетание с барбун или лаврак, поднесен с кремообразен сос с билки. Отлично и с варени ракообразни или сирена.

Бележки

