

Andre Delorme, Extra Brut
Вино Андре Делорм Экстра Брют, белое игристое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Andre Delorme

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Алиготе, Гаме, Пино Нуар, Шардоне

Способ производства: классический

Выдержка: 18 месяцев

Особенность: ручной сбор, мягкое прессование, используется только сок первого отжима

Цвет: соломенный

Аромат: изысканный, раскрывается ароматами белых цветов, цитрусов переплетаясь с нотками тостов

Вкус: элегантное, освежающее, сбалансированное, с фруктово-цитрусовыми и сливочными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов, с белым мясом и сырами



Andre Delorme Brut
Вино Андре Делорм Брют, белое игристое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Andre Delorme

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Пино Нуар, Шардоне, Алиготе, Гаме

Способ производства: классический

Выдержка: 18 месяцев

Особенность: ручной сбор, мягкое прессование, используется только сок первого отжима

Цвет: светло-золотистый

Аромат: изысканный, яркий, освежающий, раскрывается тонами яблока, ананаса, цитрусов и свежей хлебной корочки

Вкус: элегантное, освежающее, сбалансированное, округлое, с оттенками фруктов и хлебных нот в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C.

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов, салатами и закусками



Andre Delorme, Extra Brut Rose

Вино Андре Делорм Экстра Брют Розе, розовое игристое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Andre Delorme

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Пино Нуар, Гаме, Шардоне, Алиготе

Способ производства: классический

Выдержка: 12 месяцев

Особенность: ручной сбор, мягкое прессование, используется только сок первого отжима

Цвет: лососево-розовый

Аромат: изысканный, утонченный, раскрывается нотами клубники, малины, вишни, барбариса

Вкус: элегантное, освежающее, сбалансированное, с фруктово-ягодными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов, а также подойдет к фруктовым десертам



История дома начинается в разгар Второй мировой войны. Андре Делорм был ранен в бою, покинул фронт и вернулся в Рулли в Бургундии. Вернувшись в 1942 году, Андре Делорм основал свой собственный дом. Его тихие и игристые

вина быстро завоевывают популярность. Дом расширился с приходом его сына, который сменил его несколько лет спустя. Новые плантации виноградников укрепляют поместье и расширяется спектр наименований, среди самых известных в Кот-Шалоннез. С годами репутация вин Дома вышла за пределы французских границ. В 2005 году Эрик Пиффо берет на себя управление домом Андре Делорма.