

Carbon Brut Игристое вино Карбон Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Devavry

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Шардоне, Пино Нуар, Менье

Выдержка: 5 лет на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: первичная ферментация проходила в дубовых бочках

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: многогранный, изысканный, соткан из нот сушеных лимонов, имбиря, нарезанных яблок и меда

Вкус: полный, округлый, с нотами спелых фруктов, ощутимой кислотностью и невероятно долгим послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив или сопровождение к блюдам из морепродуктов, рыбе в соусе, моллюскам, жареным гребешкам с лисичками, суши, а также десертам и мягким сырам.



Carbon Brut Игристое вино Карбон Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Devavry

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Шардоне, Пино Нуар, Менье

Выдержка: 7 лет на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: первичная ферментация проходила в дубовых бочках

Цвет: бледно-розовый

Аромат: демонстрирует невероятную глубину, он соткан нотами спелой клубники, вишни, белых цветов, тостов и свежей выпечки

Вкус: полный, многослойный, изящный, динамичный, но яркий, сочный, с безупречным балансом и структурой, точно выверенной кислотностью и легкой танинной терпкостью. Во вкусовом аккорде выделяются ноты протертой малины, засахаренного имбиря, мандарина и лимонного тимьяна. В долгом и проницательном послевкусии играют оттенки дыма и поджаренной булочки Бриошь

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, сочетается с изысканными блюдами из дичи или рыбы. Также идеально подходит к разнообразным сырам.



Изысканное шампанское Cuvée Carbon от известного французского бренда Gisele Devavry получило свое название в честь химического элемента углерода, лежащего в основе любимого во всем мире напитка.

Шампанское разливается в изящную черную бутылку ручной работы, декорированную карбоновым полотном и покрытую лаком. На создание одной бутылки уходит около недели. Игристое вино продается в оригинальной подарочной упаковке. Напиток можно презентовать близкому человеку или преподнести партнерам по бизнесу в знак уважения и дружеского участия.

Шампанское производится из купажа сортов Шардоне и Пино Нуар, выращенных на виноградниках класса Гран Крю. Сбор урожая осуществляется вручную, после чего отбираются самые лучшие ягоды и подвергаются мягкому прессованию. Шампанизация проводится в железных емкостях с термостатом, позволяющим поддерживать температуру, оптимальную для полного раскрытия вкуса и аромата. После этого напиток разливается по бутылкам и выдерживается около пяти лет. Рецепт изготовления шампанского держится в строжайшем секрете.

Шампанское Cuvée Carbon имеет насыщенный золотисто-соломенный цвет с множеством мелких пузырьков, которые, переливаясь между собой, создают потрясающую игру света. Держать в руках бокал с изысканным напитком - настоящее удовольствие. Вино характеризуется чистым и благородным вкусом цитрусовых фруктов и цветочного меда с пряными и сливочными нотками.

Аромат сочетает в себе оттенки зеленого чая, цветущей акации и лимонной цедры. Оставляет длительное, слегка солоноватое, фруктовое послевкусие и непревзойденную свежесть.

Cuvee Carbon украсит собой любой праздничный стол, станет отличным сопровождением свадьбы, юбилея, светского приема или романтического свидания.

История бренда берет свое начало в далеком 1946 году, когда винодел Бертран Деаври получил в наследство два с половиной гектара виноградных деревьев в долине реки Марна. Именно тогда он принял решение организовать собственный Шампанский дом. Уже через несколько лет марка Gisele Devavry стала хорошо известна знаменитым критикам и ценителям игристого напитка по всему миру. С 1974 года к семейному делу подключилась дочь Бертрана, Жизель, которой во всем помогал ее супруг. Их усилиями площадь виноградников увеличилась до семи гектаров, в год выпускалось свыше ста тысяч бутылок высококлассного шампанского. Сегодня во главе компании стоит Александр Меа-Деаври. Он бережно хранит традиции предыдущих поколений, осуществляя строгий контроль производства на всех его этапах. Продукция Шампанского дома Gisele Devavry относится к признанным элитным винам и является официальным спонсором гонок Формула-1.