

Crémant du Jura Philippe Michel Chardonnay Brut
Игристое вино Креман дю Жюра Филипп Мишель Шардоне, белое брют

Страна: Франция

Регион: Жюра, AOC Crémant du Jura

Производитель: La Maison du Vigneron

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Шардоне

Способ производства: классический

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор

Цвет: золотистый

Аромат: средней интенсивности, с тонами запеченного яблока, айвы, лимонного крема, свежей выпечки, поджаренного лесного ореха

Вкус: округлый, насыщенный, фруктовый с тонами цедры апельсина, лимонных цукатов, с гармоничным балансом фруктовой сладости и кислотности

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, также сочетается с белым мясом птицы, морепродуктами и пастой в сливочно-лимонном соусе, с полутвердыми сырами средней выдержки



Crémant de Savoie Cuvée 8 Brut

Игристое вино Креман де Савуа Кюве 8, белое брют

Страна: Франция

Регион: Савойя, AOC Crémant de Savoie

Производитель: La Maison du Vigneron

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Жакер, Альтесс, Шардоне

Способ производства: классический

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, используется только лучший сок (кюве), так называемое «сердце» пресса

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: средней интенсивности, с тонами садовых фруктов (белый персик, желтое яблоко), лимонной цедры, альпийских цветов и сливочного йогурта

Вкус: свежий, изысканный, с тонами зеленого яблока, дрожжевыми и сливочными нюансами, с гармоничным нежной текстуры и яркой кислотности

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, в паре с сыром Пармезан, блюдами из морепродуктов и салатами с яркими заправками, гребешками с шафраном, сырными тостами или волованами из слоеного теста



Crémant de Savoie Cuvée 8 – игристое вино, представляющее регион Савойя, который расположен в Альпах, к югу от Женевского озера. Вина из этого региона – настоящая редкость, на экспорт идет всего 5% производимой продукции. Сорта Жакер и Альтесс – визитные карточки Савойи, данные сорта возделываются исключительно в этом регионе.



La Maison du Vigneron – винодельческое предприятие, работающее в регионе Жюра (самый маленький винодельческий регион Франции) с 1981 г. Вина региона Жюра имеют высокую репутацию. В XIX веке виноградники, простирающиеся почти на 20000 га, были уничтожены филлоксерой.

Виноделы Жюры возродили виноградарство, за что были вознаграждены присвоением в 1936 году категории AOC.

Компании принадлежат 2 имения с общей площадью виноградников 26 га. Они расположены в разных субзонах региона, в том числе и в тех, что считаются историческим центром местного традиционного виноделия.

На сегодняшний день La Maison du Vigneron осуществляет самостоятельно полный цикл производства: от сбора и ферментации, до выдержки и бутилирования. В линейке, выпускаемой предприятием, представлены тихие, игристые, десертные вина, желтые вина (vin jaune), десертные

соломенные вина (straw wine) и традиционные для региона мистели макван (macvin).

Продукция предприятия неоднократно становилась победителем международных конкурсов, получая престижные награды, медали и сертификаты.