Brimoncourt Brut Regence Игристое вино Бримонку́р Брют Реже́нс

Страна: Франция

Регион: Шампань, Валле-де-ла-Марн

Производитель: Brimoncourt

Крепость: 12,5%об.

Сортовой состав: Шардоне, Пино Нуар

Выдержка: 48 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: ягоды произрастают на 12 крю апелласьона Шампань: Villers-Marmery, Chouilly, Vertus, Avenay Val d'Or, Mailly, Rilly la Montagne, Ludes, Oger, Hautvillers,

Villedommange, Vincelles и Avize

Цвет: золотистый

Аромат: нежный, завораживает нотками фиалки, меда, полевых цветов, круассанов и

спелых белых фруктов

Вкус: живой, насыщенный, освежающий, очень гармоничный и сбалансированный вкус с приятной фруктовой кислинкой, минеральными нотами, оттенками белых

цветов и цитрусовых фруктов **Температура подачи:** 8-10°C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также дополнит блюда из морепродуктов, икру, фруктовые салаты, блюда из благородной рыбы

Дом Brimoncourt возродил большой энтузиаст Александр Корнот. В 2008 году он приобрёл здание бывшей типографии в коммуне Аи, нашёл виноградарей-поставщиков (многие виноградники уровня Гран Крю) и пригласил на должность главного винодела Франсуа Юре, владельца шампанского Дома Huré Freres. Вместе они определили концепцию: Brimoncourt — вина про радость, расслабленную элегантность, искусство жить и атмосферу праздников. Первое кюве вышло спустя шесть лет работы. Сейчас в линейке Дома представлено пять вин.

