

Champagne Pannier Blanc de Blancs Brut

Игристое вино Шампань Панные Блан де Блан Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Pannier

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: не менее 36 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

Цвет: золотистый

Аромат: отчетливо угадываются ноты желтых косточковых фруктов, цитрусовых, белых цветов и дрожжевого теста.

Вкус: легкий, гладкий, живой, освежающий, с нотами яблока, груши, персика, яркой цитрусовой кислинкой, приятной сливочной текстурой и долгим послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: выступает в качестве аперитива, а также в сочетании с морепродуктами, легкими рыбными блюдами, белым мясом, закусками и салатами.



Champagne Pannier Rose Brut

Игристое вино Шампань Панные Розе Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Pannier

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Пино Нуар, Шардоне, Менье

Выдержка: не менее 36 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

Цвет: нежно-розовый

Аромат: наполнен легкими нотами полевых цветов и спелых фруктов, нежными нюансами лесных ягод и розы

Вкус: сбалансированный, гармоничный, с прекрасным соотношением свежести, округлости и длительным послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: подходит для сопровождения блюд из белого мяса или фруктовых десертов.



Champagne Pannier был основан в 1899 году в Дизи, недалеко от Эперне. Луи-Эжен Панные написал первые страницы истории шампанского дома. Со временем и благодаря безупречной работе, компания завоевала репутацию и начала новую главу своего развития, обосновавшись в Шато-Тьерри в 1937 году, в самом сердце холмов долины Марны. Шампанский дом располагает великолепными средневековыми каменоломнями, которые образуют подвалы с идеальными условиями для выдержки кюве.