

Simonnet-Febvre Cremant de Bourgogne Brut Rose

Вино Симонне Февр Креман де Бургонь Розе, игристое розовое брют

Страна: Франция, Бургундия, Йонна

Производитель:

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Способ производства: классический

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: средний возраст лоз 20 лет, ручной сбор урожая

Цвет: бледно-розовый

Аромат: тонкий, деликатный, с тонами земляники, малины и нюансами цветов

Вкус: освежающий, элегантный, с тонами клубники, красной смородины и легкой минеральностью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, также сочетается с легкими ягодными десертами и молодыми сливочными сырами



SIMONNET - FEBVRE

В 1840 году Жан Февр, бондарь из Монбара, купил виноторговую компанию Tisserand и специализировался на производстве игристого вина классическим методом, прародителя нынешнего кремана де Бургонь.

Виноград для игристых выращивается на склонах района Гран-Осерруа, расположенного в нескольких километрах от виноградников Шабли.

Maison Simonnet-Febvre производит 6 из 17 основных наименований Шабли Премьер Крю: На правом берегу реки Серен Мон-де-Милье, Монте-де-Тоннер и Фуршом, а на правом берегу Кот-де-Леше, Вайон и Монмен. А также наименования Гран Крю: Les Clos, Preuses и Banchot.

Simonnet-Febvre также является одним из старейших в Шабли производителем креманов.