

## Bruno Michel Assemblée Rose Brut

### Вино Бруно Мишель Ассамбле́ Розе Брют, розовое игристое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Bruno Michel

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** 18 месяцев исключительно в бочках из французского дуба, 50% бочек — новые

**Особенность:** средний возраст лоз 30 - 40 лет. Ягоды выращиваются на виноградниках Пьери и Мусси в субрегионе Coteaux Sud d'Epernay

**Сорт винограда:** Шардоне, Менье

**Цвет:** лососево-розовый

**Аромат:** раскрывается оттенками малины, зрелых красных ягод, имбиря и цветов

**Вкус:** утонченный, освежающий и чистый, с сочетанием ноток красных ягод (малины и клубники) с фруктовыми тонами груши, сливы и грейпфрута в длительном и сбалансированном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** предназначено для сопровождения карпаччо с тунцом, рыбного рагу и других блюд из рыбы, закусок, деликатных блюд, свежих фруктов, шоколадного торта или тирамису.

История шампанского Бруно Мишеля — это история виноградаря, но не только. Это также касается всей команды. Рабочий, тракторист, сезонный рабочий, винодел, виноторговец, множество рук год за годом вносят свой вклад в написание истории поместья. Сегодня в Доме работают не менее шести женщин и шесть мужчин, которые выращивают виноград и винифицируют его со всей дотошностью, строгостью и любовью к терруару, которые для этого требуются. Идеальное соотношение для сбалансированных вин.

Во время сбора урожая уже более 25 лет одни и те же мужчины и женщины объезжают поместье, чтобы с величайшей тщательностью собрать виноград. Сбор урожая всегда происходит в радости и хорошем настроении, несмотря на часто капризную погоду.

Стремясь оставить своим детям чистую землю, Катрин и Бруно Мишель обратились к органическому земледелию. Они не остановились на этом и решили пойти дальше в своем подходе, посвятив себя со своей командой биодинамике. Увлекательная и ответственная работа, результатом которой в 2004 году стал сертификат Ecocert.

