

## Louis Sipp Cremant d'Alsace

### Вино Луи Сипп Креман д'Эльзас, розовое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Производитель:** Louis Sipp

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар – 100%

**Способ производства:** классический (традиционный)

**Выдержка:** 9 месяцев на дрожжевом осадке

**Цвет:** нежно - лососевый

**Аромат:** элегантный, с изящными нотами малины, смородины, голубики и красных фруктов, с деликатными цветочными оттенками

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с нотами красных лесных ягод, нежной сливочностью и легкой минеральной нотой, подчеркнутой кислотностью в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** в качестве аперитива, также сочетается с десертами и сливочным мороженым



# Louis SIPP

История винодельни Louis Sipp восходит к 1918 году, когда Луиза Сипп, начавшая семейный бизнес, приобрела первые участки виноградников, в то время как ее муж Луи был на фронте. Тогда же были куплены и первые ферментационные чаны, некоторые из них используются и до сих пор. В то время виноград собирался на холме Kirchberg (сегодня классифицирован как Гран Крю) и на плечах рабочих относился на винодельню. Первые хвалебные отзывы вина хозяйства получили уже в начале 20-х годов прошлого столетия. Вместе с тем, Луи Сипп и его сын Огюст налаживали связи с другими виноделами коммуны Рибовилле, у которых они стали закупать виноград, чтобы расширить производство.