

Leon Launois Cuvée Reservee Brut Леон Лонуа Кювэ Резерв Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Charles Mignon

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар – 60%, Шардоне – 20%, Пино Менье – 20%

Способ производства: классический

Выдержка: 18-24 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, ферментация при низких температурах, виноград собран с 3 аппеласьонов: Монтань де Реймс, Кот-де-Блан, Вале-де-ла-Марн

Цвет: золотистый

Аромат: изысканный, сложный, раскрывается оттенками белых сладких цветов, садовых фруктов, цедры лимона и лайма, калёного фундука и мёда

Вкус: комплексный, округлый, сбалансированный, с хорошим балансом сладости и кислотности, с нотами белого персика, дыни, лимонного пирога, ванильного крема с цукатами и деликатной минеральностью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов, креветкам, устрицам, легким закускам, блюдам из белого мяса, а также прекрасно в качестве аперитива.



Leon Launois Cuvée Reservee Rose Brut Леон Лонуа Кювэ Резерв Розэ Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Charles Mignon

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар – 60%, Шардоне – 20%, Пино Менье – 20%

Способ производства: классический

Выдержка: 24-26 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, ферментация при низких температурах, виноград собран с 3 аппеласьонов: Монтань де Реймс, Кот-де-Блан, Вале-де-ла-Марн

Цвет: светло - лососевый

Аромат: изысканный, утонченный, деликатный, раскрывается тонами клубники, вишни, сливы и черной смородины, цветочными нотами и оттенками слоеной булочки

Вкус: интенсивный, округлый, сбалансированный, с игривой кислотностью, раскрывается тонами малины, клубники, красных фруктов и легкой сливочностью в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, также отлично сочетается с блюдами из морепродуктов, креветками, блюдами из утки, а также с сырами.



История дома: Шампанский Дом Леон Лонуа был приобретён семьёй Миньон в 2003г. Эта одна из старейших Фамилий в коммуне Ле Мениль-Сюр-Оже (и одноимённое наименование для производства самых престижных шампанских Гран Крю из Кот де Блан). Деревушка находится вблизи одного из главных центров производства Шампанских города Эпернэ (здесь сосредоточено большинство известных винных домов: Moët & Chandon, Heidsieck & Monopole, Perrier-Jouët). Большая часть винных журналистов утверждает, что Шампанское семьи Миньон является лучшим после Салона. Сегодня направиением Шампанский Дом Лонуа, занимается Бруно Миньон – приемственник в третьем поколении.