

Chanoine Frères Réserve Privée Rosé

Вино Шануан Фрер Резерв Приве́ Розе́, игристое розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Chanoine Frère

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Пино Нуар, Менье, Шардоне

Выдержка: не менее 15 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: 8% сорта Пино Нуар винифицировано по «красному» способу

Цвет: персиковый

Аромат: тонкий, раскрывается нотами земляники, малины и других красных ягод, дополненные сливочными нюансами

Вкус: сбалансированный, округлый, обволакивающий, с деликатным перляжем, обладает пронзительной кислотностью и щедрым ягодно-фруктовым послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: сочетается с закусками из креветок, моллюсками, тар-тар из лосося, сашими из красной рыбы, пирог с ревенем или черникой



Chanoine Frères — второй старейший дом шампанских вин (после Ruinart), основанный во времена правления Людовика XV.

В 1730 году Пьер Шануан основал Chanoine Frères, выкопав первые погреба для шампанского на улице дю Фобур в Эперне, чтобы хранить свои вина в бутылках, а не в бочках, в соответствии с королевским указом от 25 марта 1728 года.

Почти три столетия спустя семейная привязанность и чувство преемственности остаются нетронутыми и важными.

Сегодня около пятидесяти мастеров, являющихся экспертами в своем деле, продолжают увековечивать качественные и характерные вина в стиле семьи Шануан, изготовленные в основном из винограда сорта Пино Нуар.