



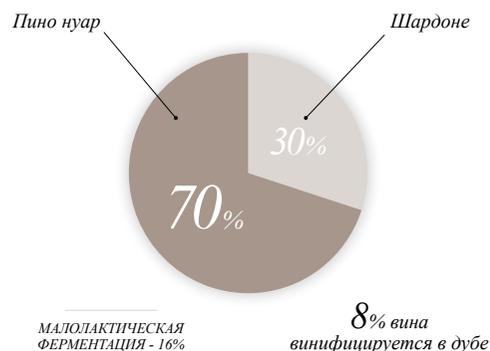
VINTAGE 2012

МИЛЛЕЗИМ

2012 год стал для Шампани одним из самых сложных и тяжелых за всю историю региона. Но сложные условия часто приводят к великим достижениям... Ставшие результатом капризов погоды низкие урожаи привели к редкой зрелости винограда, которая подарила вину богатую полнотелую структуру, достойную величайших винтажей Шампани.

*Шелковистое,
мягкое и богатое*

ВЫРАБОТКА



Винтаж 2012 выдерживался в бутылках в течение 4-х лет, а после дегоржажа вино еще 6 месяцев хранилось в состоянии покоя для более совершенной выдержки.

Дозаж 9 г/л.

ПРИМЕЧАНИЯ К ДЕГУСТАЦИИ

Золотисто-желтый цвет с легкими янтарными отблесками.

Полная света и спокойная игра перлжа заполняет весь бокал.

В начале букет очень тонок, затем аромат постепенно раскрывает весенние нотки свежих цитрусовых (скорее цитрона, чем лимона), смешанных с теплыми, отдающими подкопченостью минеральными тонами, за которыми следуют ароматы выдержки в дубовых бочках с нотками слегка поджаренного миндаля.

В начале вино демонстрирует широкий, энергичный «тальковый» вкус, нежно обволакивающий нёбо. Мягкая и одновременно богатая структура дарит ощущение шелковистости. Истинный вкус классики и комфорта усиливается приятной, но в то же время сдержанной кислинкой в середине, что придает мощной структуре вина легкость и сбалансированность. Длительное устойчивое послевкусие.

Истинный вкус классики и комфорта усиливается приятной, но в то же время сдержанной кислинкой в середине.



Винтаж 2012 года демонстрирует минеральность пино нуар, выращенного на виноградниках Верзи и Верзене, лежащих далеко к северу. В 2012 сильные колебания погоды на этих участках смягчило большое количество солнца и особо тщательный подход к выдержке в дубовых бочках.

