

Muscadet Convergence



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Muscadet-Sevre et Maine AOC
SZCZEP	Melon de Bourgogne
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Piękny, harmonijny aromat w którym odnaleźć można przed wszystkim cytrusy, z cytryną i skórką cytrusową na czele ale też płatki soli czy morską muszlę. Wielomiesięczne dojrzewanie nad osadem uwydatnione jest w postaci przyjemnej nuty focaccii zaraz po wyciągnięciu z piekarnika.

Smak:

W ustach wino prezentuje przepiękny balans i harmonię. Lekka strukturalna kremowość stanowi doskonałą przeciw wagę dla nieco mocniej zarysowanej kwasowości. Smak koncentruje się zwłaszcza na cytrusach, z sorbetem cytrynowym na pierwszym miejscu. Można doszukać się też owocowych akcentów dojrzałej gruszki i brzoskwini. W końcówce pojawia się nadająca charakteru słona nuta.

Potrawy:

Focaccia, pieczony okoń morski

Więcej informacji:

Za etykietą Convergence stoją owoce zbierane w różnych zakątkach apelacji Muscadet Sèvre & Maine. Fermentacja i dojrzewanie nad osadem rozciągnięte do 8 miesięcy następuje w zbiornikach umieszczonych pod powierzchnią gruntu.

Saget La Perriere



Rodzina Saget doskonalila produkcję win w najbardziej uznanych regionach Doliny Loary na przestrzeni dziewięciu pokoleń. Dziś, po ponad 250 latach zbierania doświadczeń, uchodzi za jednego z wiodących producentów w apelacjach takich jak Pouilly- Fumé czy Sancerre, choć zakres ich działalności jest znacznie większy i rozciąga się na całą długość Doliny Loary – od regionów w Centralnej Francji, przez winnice Turanii i Andegawenii, po apelacje położone nad samym Atlantykiem.

Flagową posiadłością producenta jest La Perrière w Sancerre, której piwnice mieszczą się w spektakularnej jaskini wapiennej, wewnątrz której panują unikatowe warunki do produkcji wina. Dzięki połączeniu wielopokoleniowego doświadczenia, szacunku dla natury i tradycji, a także nowoczesnych technik winifikacji, Saget La Perrière tworzy wina cenione na całym świecie.