

FRANCOIS MONTAND BLANC DE BLANCS BRUT MAGNUM

PRODUCENT: Les Grands Chais de France

KATEGORIA: białe, wytrawne, musujące

Kraj: Francja

Region: Jura

Apelacja: VIN MOUSSEUX

Sposób zamknięcia: korek

Starzenie: 9 miesięcy na osadzie

Szczep: Colombard, Ugni Blanc, and Chardonnay

Pojemność: 1,5 l

Zawartość alkoholu: 11%

Nr katalogowy: GQ.35

Temp. serwowania: 6 - 8°C

Nota degustacyjna:

Kolor jasnożółty z zielonymi refleksami, drobne bąbelki. Intensywny aromat białych kwiatów i owoców cytrusowych. W smaku kremowe i gładkie, z utrzymującymi się aromatami świeżo upieczonego chleba, jabłek i cytryn.

Sugestie kulinarne:

Aperitif lub doskonały dodatek do ceviche, sałatek, białej ryby czy miękkich serów.

Ciekawostki:

Na wschodzie Francji, w pobliżu granicy ze Szwajcarią, u stóp płaskowyżu jurajskiego rozciąga się bardzo ciekawy, choć nieco zapomniany region winiarski – Jura. Powstają tu tajemnicze, trudno dostępne w sklepach wina, którym pod względem długowieczności i potencjału dojrzewania mogą dorównać jedynie najlepsze, węgierskie tokaje.