



Манжан э Фис Л'Одасе Менье/ Mangin et Fils L'Odace Meunier

Франция, Шампань / Champagne AOC

Белое игристое, экстра брют, 12%



Пино меньше 100%



Соломенно-жёлтого цвета с золотым блеском.



Многогранный аромат жёлтой сливы, абрикоса, груши и вербены. Сладкие специи, мёд, выпечка.



Элегантное, насыщенное и объемное во вкусе, с кремовой текстурой, яркой кислотностью и оттенками груши, абрикоса и хлебной корочки. Сливочные нотки в длительном финише.



Традиционная ферментация. Выдержка вина происходит по методу «солера» в стальных ёмкостях: в течение 9 лет (2011-2019) в ассамбляж добавлялось кюве новых винтажей в равных долях. Затем вино разливается в бутылки, где проходит вторичную ферментацию и выдержку на осадке 3 года.



Прекрасное дополнение к фуа-гра, брускеттой с красной икрой, утиной грудке на гриле.



Название вина переводится как «дерзость» и «смелость», ведь оно производится по нетипичному для Шампани методу – солера. Каждый год происходит обновление ассамбляжа с помощью ежегодного добавления кюве нового урожая. Л'Одасе Менье – это «вечный резерв», «вечное кюве» долины Марны.



ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×10 см
Вес бутылки: 1,425 кг
Размер короба: см
Вес короба: 7,5 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
Количество коробов в слое:
Количество бутылок на паллете: Вес паллета: кг
Штрих код бутылки: 3760266920234
Штрих код коробки:



www.verigo.ru