

שאטו דה ססלואר מוסקדה קומט ללופ

Château de Chasseloir Muscadet de Sèvre-et-Maine Comte Leloup אזור גידול:

מוסקדה שבמערב עמק הלואר,
מחלקה מיוחדת בה גפנים בנות מעל
100 שנה בכרמי שאטו דה שאסלואר
ענבים: מלון דה בורגון **תהליך**
ייצור: תסיסה במיכלי נירוסטה מבוקרי
טמפרטורה והתיישנות במיכלים על
משקעי השמרים (Lie Sur) במשך כ- 9
חודשים תוך כדי ערבוב המשקעים עם
היין (Bâtonnage). לאחר מכן התיישנות
נוספת בבקבוק בת כשנתיים עד שלוש
שנים. **על היין:** יין לבן נפלא,
אלגנטי ומאוזן בעל יכולת התיישנות
מפתיעה. ליין רעננות נהדרת לצד
מורכבות יוצאת דופן וסיומת ארוכה.
מוסקדה במיטבו. שילוב קלאסי מושלם
עם דגים ומאכלי ים.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	מלון דה בורגון
יקב:	שרו קארה
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750
סוג יין:	יין לבן