

DRINKS.

Abrau-Durso Victor Dravigny Brut White PGI 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409334
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Russie
Région	Krasnodar sur la mer Noire
Embouteilleur	Abrau-Durso CJSC, 19 Promyshlennaya St., Abrau-Durso, Novorossiysk, Krasnodar Territory, 353995, Russia
Marque	Abrau Durso
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune pâle élégant avec un perlage de longue durée. Nez: bouquet subtil et délicat avec des arômes de fleurs blanches, de pêches, d'abricots et de poires, suivis de brioche et de beurre.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à base de Chardonnay, Riesling et Pinot Blanc
Honneurs	Decanter 2019 — BronzeIWSC 2019 — BronzeDecanter 2018 — BronzeDecanter 2017 — Argent IWSC 2017 — Argent
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2016
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

Abrau-Durso est un célèbre domaine viticole de Russie qui a plus de 150 ans d'histoire. Il a été fondé en 1870 par l'empereur Alexandre II. Le premier exploitant du domaine viticole était Fedor Geyduk, qui a proposé de planter des vignobles au bord du pittoresque lac Abrau, où il a planté des cépages internationaux populaires. De 1877 à 1896, la cave produit uniquement des vins. La première production de vins mousseux, vieillis dans des tunnels rocheux à Abrau-Durso, a eu lieu en 1896. Aujourd'hui, les vins mousseux de l'entreprise sont élaborés selon deux méthodes par des œnologues français et russes: la méthode classique et la méthode Charmat. Outre les vins mousseux, le Groupe Abrau-Durso produit également des vins tranquilles, des cidres, des spiritueux, des boissons pétillantes sans alcool et de l'eau artésienne. La collection "Victor Dravigny" est la seule collection Signature d'Abrau-Durso, elle a été nommée d'après le grand producteur de champagne français Victor Dravigny. En 1905, il est nommé œnologue en chef du domaine Abrau-Durso et c'est lui qui a mis au point la méthode classique d'élaboration des vins mousseux. Sous sa direction, Abrau-Durso est devenu un fournisseur de la Cour royale de Nicolas II. Les vins mousseux Victor Dravigny sont élaborés selon la seconde fermentation classique en bouteilles et vieillis pendant plus de 9 mois dans les tunnels rocheux de la société. Le Brut White est un vin mousseux polyvalent, qui peut être servi en apéritif, ou en accompagnement de poissons et de volailles.