

DRINKS.

Abrau-Durso Victor Dravigny Brut Rose PGI 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409335
Alcool	12.5%
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	Dans le verre, une couleur saumonée avec des reflets corail, une mousse persistante et un perlage élégant. Au nez, un bouquet frais avec des arômes de baies et d'oranges rouges. En bouche, il est corsé, rafraîchissant et stimulant, avec des notes dominantes d'agrumes et de groseilles, suivies de minéraux nobles et d'une longue finale aromatique.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à base de Pinot Noir, Chardonnay et Cabernet Franc
Etiquette	classique
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	entrées, Apéro, charcuterie, dessert

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 perfectionné 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 Rosé est un assemblage de trois variétés européennes classiques: le Chardonnay, le Pinot Noir et le Cabernet Franc.