

Métier

Numele Métier provine din vechiul francez "mestier", simbolizând nu doar măiestria, ci și respectul pentru moștenire și excelență în meserie.

Create prin Méthode Traditionnelle, respectând tehnologia clasică a vinurilor spumante franceze, dar folosind combinații din soiuri de struguri neconvenționale, vinurile Métier creează o armonie între tradiție și inovație.



BRUT ROSÉ

VINTAGE: 2020



SOI DE STRUGURI:

PINOT GRIGIO 55% SAUVIGNON BLANC 45%



REGIUNEA:

PERSECIINA (CENTRU)



MATURARE:

MINIM 9 LUNI ÎN STICLĂ



SPECIFICATII:

DOSAGE 9G/L; ALC 12%



ASPECT:

ROZ PAL
PERLAJ FIN ȘI PERSISTENT



AROMA:

NOTE DE FRUCTE DE PĂDURE ROȘII (ZMEURĂ, COACAZĂ) SE ÎMPLETESC CU ACCENTE DE GREPFRUT ROZ



GUST:

O COMBINAȚIE ARMONIOASĂ ÎNTRE CARACTERUL PROASPĂT ȘI STRUCTURA DELICATĂ. POSTGUST ELEGANT, CU NOTE CITRICE



ASOCIERE CULINARĂ:

ESTE ALEGEREA IDEALĂ PENTRU UN APERITIV, DAR ȘI ALĂTURI DE BRÂNZETURI CREMOASE (BRIE, CAMEMBERT), BUCĂTĂRIE ASIATICĂ PICANTĂ, SUSHI, SASHIMI



PREMII:

MEDALIE AUR, BERLINER WINE TROPHY, 2024
MEDALIE ARGINT, VINASIA SEOUL, 2022
MEDALIE AUR, CONCOURS MONDIAL DU BRUXELLES, 2021

