

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 NATUR

VINTAGE: 2023



SOI DE STRUGURI:

CABERNET SAUVIGNION 100%
PRODUS PRIN PROCEDEUL TEHNOLOGIC "BLANC DE NOIR"



REGIUNEA:

ALBOTA (SUD)



MATURARE:

MINIM 18 LUNI ÎN STICLĂ



SPECIFICATII:

ZAH 1,5G/L; ALC 12,5%



ASPECT:

GALBEN DESCHIS
PERLAJ FIN ȘI PERSISTENT



AROMA:

PARĂ, PIERSICĂ GALBENĂ, CITRICE ȘI FLORI, BRIOȘĂ



GUST:

TEXTURĂ FINĂ, ECHILIBRU PERFECT ÎNTRE NOTE FRUCTATE ȘI MINERALITATE,
ADĂUGÎND PROFUNZIME ȘI ELEGANȚĂ



ASOCIERE CULINARĂ:

ESTE ALEGEREA IDEALĂ PENTRU UN APERITIV, DAR ȘI ALĂTURI DE CARPACCIO
DE VITEL, FRUCTE DE MARE ȘI PEȘTE, CAVIAR



PREMII:

CEL MAI BUN CABERNET DIN LUME, CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS, 2024
MEDALIE AUR, BERLINER WINE TROPHY, 2024
MEDALIE AUR, EFFERVESCENTS DU MONDE, 2023
MEDALIE AUR, PORTUGAL WINE TROPHY, 2023
MEDALIE DE AUR, ASIA WINE TROPHY, 2024

