Métier

Numele Métier provine din vechiul francez “mestier“, simbolizând nu doar măiestria, ci și respectul pentru moștenire si 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

VINTAGE: 2023, 2024

SOI DE STRUGURI:
Chardonnay 70% Pinot Noir 15% Sauvignon Blanc 15%

REGIUNEA:
Peresecina (Centru)

MATURARE:
Minim 9 luni în sticlă

SPECIFICATIONS:
Dosage 7 g/l; alc 12,5%

ASPECT:
Galben deschis.
Perlaj fin și persistent

AROMA:
Măr verde, pară coaptă, note citrice, arome de brioșă

GUST:
Fructe proaspete (mere, pere), nuante răcoritoare de citrice se împletesc armonios cu tente de alună

ASOCIERE CULINARĂ:
Este alegerea ideală pentru un aperitiv, dar și alături de pasăre, foie gras, brânzeturi, preparate cu trufe și paste

PREMII:
Medalie de Bronz, Decanter Wine World Awards, 2026
Medalie de aur, Vinarium International Wine Contest, 2026
Medalie de aur, Berliner Wine Trophy, 2026
Cel mai bun spumant din Moldova, Mundus Vini, 2024
Cel mai bun vin din Moldova, Frankfurt Wine Trophy, 2024
Medalie de aur, Challenge International du Vin, 2024
Medalie de aur, Asia Wine Trophy, 2024