

# 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

VINTAGE: 2023



### SOI DE STRUGURI:

CHARDONNAY 70% PINOT NOIR 15% SAUVIGNON BLANC 15%



### REGIUNEA:

PERESECIINA (CENTRU)



### MATURARE:

MINIM 9 LUNI ÎN STICLĂ



### SPECIFICATII:

DOSAGE 7G/LITRU; 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), NUANȚE RĂCORITOARE DE CITRICE SE ÎMPLETESC ARMONIOS CU TENȚE DE ALUNĂ



### ASOCIERE CULINARĂ:

ESTE ALEGEREA IDEALĂ PENTRU UN APERITIV, DAR ȘI ALĂTURI DE PASĂRE, FOIE GRAS, BRÂNZETURI, PREPARATE CU TRUFE ȘI PASTE



### PREMII:

BEST OF THE SHOW MOLDOVA SPARKLING, MUNDUS VINI, 2024  
CEL MAI BUN VIN DIN MOLDOVA, FRANKFURT WINE TROPHY, 2024  
MEDALIE AUR, CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, 2024  
MEDALIE DE AUR, ASIA WINE TROPHY, 2024

