

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: 2020, 2021, 2022



SOI DE STRUGURI:

CHARDONNAY 70% PINOT NOIR 15% SAUVIGNON BLANC 15%



REGIUNEA:

PERESECINA (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), NUANTE RĂCORITOARE DE CITRICE SE ÎMPLETESC ARMONIOS CU TENDE DE ALUNĂ



ASOCIERE CULINARĂ:

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



PREMII:

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

