



שרו קארה

שרו קארה מוסקדה סבר את מיין קומפ ללופ
Château de Chasseloir Muscadet de Sèvre-et-Maine Comte Leloup



ניתן לעקוב אחר ההיסטוריה של משפחת Chéreau בעמק הלואר למן תחילת המאה ה-15. בין החלה המשפחה לעסוק רק במאה ה-20 כאשר רכשה בשנת 1960 את Château de Chasseloir ולאחר מכן את אדמות Château l'Oiselinière. כיום מטפח היקב המשפחתי כרמים באזורים הטובים ביותר במוסקדה ומייצר יינות לבנים איכותיים אשר שומרים על המסורת המקומית הכוללת התיישנות ארוכה יחסית על משקעי השמרים. יינות שמייצגים נהדר את האופי הרענן והמורכבות האופיינית של מערב עמק הלואר.

תהליך ייצור

בציר ידני של גפנים בנות 100 שנים ויותר. תסיסה במיכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה והתיישנות במיכלים על משקעי השמרים (Sur Lie) במשך כ-9 חודשים תוך כדי ערבוב המשקעים עם היין (Bâtonnage). לאחר מכן התיישנות נוספת בבקבוק בת כשנתיים עד שלוש שנים.

אזור גידול: מוסקדה, עמק הלואר, צרפת



זן ענבים: מלון דה בורגון



יין לבן נפלא, אלגנטי ומאוזן בעל יכולת התיישנות מפתיעה. ליין רעננות נהדרת לצד מורכבות יוצאת דופן וסיומת ארוכה. מוסקדה במיטבו. שילוב קלאסי ומושלם עם דגים ומאכלי ים.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין לבן



נפח: 750 מ"ל

