


HUNGARIA

Grande Cuvée Brut

12,90\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	106492
	Prix licencié	12.44\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Pays	Hongrie
	Désignation réglementée	Non-Applicable
	Région	Hungary
	Qualité	Non-Applicable
	Cépage(s)	Grüner Veltliner
	Cépage(s)	Chardonnay
	Pourcentage d'alcool	11.50
	Couleur	Jaune Pâle
	Sucre	Demi Sec
	Fermeture	Liège- Autre

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée en 1882 par Josef Torley - propriétaire d'une maison de Champagne expérimentée et entrepreneur novateur qui a reconnu la condition climatique similaire à l'Hongrie. Hungaria résiste au temps et livre toujours un produit exceptionnel pour le prix. Encore aujourd'hui, les vins sont élevés dans la cave +100 ans où ils sont fermentés en bouteille selon la méthode traditionnelle.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'une teinte jaune-vert assez profonde avec des bulles peu persistantes. Nez assez intense qui dégage des arômes de pomme verte, de noisette et de pain grillé. Ce blanc manifeste une acidité rafraîchissante. Sa texture ample s'estompe dans une finale légèrement persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Selon élégance marquante cache un vrai bourreau des cœurs. Avec son parfum complexe et riche, et avec sa fermeté, Hungaria Grande Cuvée Brut appartient aux vins mousseux qui ont déjà fait leur preuve. C'est un vin mousseux mûr, exceptionnellement sec et attirant, pour ceux qui savent exactement ce qu'ils veulent. Sa couleur de paille, à reflets verdâtres, et ses acides fins vous rendront confiant et assuré dans toutes les situations de la vie.

VINIFICATION

Méthode Transvasée, fermentation et vieillissement dans magnum pour 10-12 mois

