DAVID HEMMERLÉ
Blanc

Appellation :	Vin de France 2021
Cépages :	Chardonnay (70 %), Sauvignon blanc (30 %)
Alc. / Vol. :	13 %
Sol/ Vignoble :	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat.
Vinification :	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.
Couleur :	La robe est jaune clair aux reflets brillants.
Nez :	Le nez est très expressif et développe des arômes de fleurs de sureau et de pêche de vigne.
Dégustation :	L'attaque est vive et gourmande, suivie d'un milieu en bouche gras aux arômes de mangue. Une belle finale persistante et rafraichissante avec une note acidulée.
Conservation :	Entre 2 et 4 ans
Mets et vins:	Un vrai délice et recommandé par le Chef David Hemmerlé pour accompagner vos poissons et crustacés ou sa recette Signature «Crudo de Noix de Saint Jacques».

Collection de vins créée par David Hemmerlé – Cuvée Gourmet !

David Hemmerlé est le Chef du restaurant Grand Cru, qui a obtenu une étoile au Guide Michelin en octobre 2021. Un lieu unique au cœur de Moscou, réputé pour sa cuisine raffinée, ainsi que pour sa sélection de vins. David Hemmerlé a été Chef dans de nombreux établissements de la haute gastronomie à Moscou, Dubai ou Paris et il est le premier Chef français à obtenir une étoile Michelin en Russie.

David est un ambassadeur de « l'art de vivre » à la française et il apporte à Moscou la cuisine élégante et raffinée de sa terre natale, ainsi qu'un style créatif et des techniques élaborées en utilisant des produits locaux de grande qualité.

Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
95, rue du Rajol
34130 Mauguio
FRANCE

Document non-contractuel