AGORA 🦝 WINERY

Термин Cuvée, французского происхождения, используемый в виноделии для обозначения первой (лучшей) фракции сусла, лег в основу названия премиальной линейки игристых вин AGORA.



послевкусии.



AGORA CUVEE BLANC BRUT

Вкус и аромат

Изысканность букета с тонко переплетенными нюансами цитрусовых, белых цветов, ароматом багета, прекрасно подчеркивает энергичная игра мелких пузырьков во вкусе, сочетая в себе, хрустящую кислотность, слаженную текстуру и вкусовую гармонию.

Гастрономия

Идеальная пара к роскошному белому брюту AGORA CUVEE – деликатесы, блюда из рыбы, суши, сырное ассорти, оливки, орехи.



AGORA CUVEE ROSE BRUT

Вкус и аромат

Тонкая свежесть аромата растворена среди оттенков красных ягод и ноток малины, дополняется продолжительным перляжем во вкусе с освежающими минеральными оттенками, плавно переходящими в гармоничное послевкусие.

Гастрономия

Вкус утонченного розового брюта AGORA CUVEE прекрасно дополнят морепродукты, икра, устрицы, легкие салаты, свежие ягоды клубники.





220	ПИНО НУАР,
	ШАРДОНЕ
	СОРТ ВИНОГРАДА 0,75
	ОБЪЕМ, Л
I	нежно-розовый
	ЦВЕТ
	БРЮТ
0/	CAXAP, %
/0	10,5-12,5
	КРЕПОСТЬ, %

AGORA CUVEE BLANC SEMI-SWEET

Вкус и аромат

В элегантном букете раскрываются нотки сладких фруктов, белой черешни с оттенками цветущего сада. Деликатный вкус демонстрирует великолепный баланс кислотности и сладости с освежающими оттенками в послевкусии.

Гастрономия

Отличные компаньоны к искрящемуся полусладкому игристому AGORA CUVEE – паштеты, блюда из красного мяса, фрукты, десерты и мороженое.





