



Presentación Bodega



La Bodega

Creada en el último siglo, Bodega MANON destaca por su origen resueltamente francés y mediterráneo en particular. Durante la Revolución Francesa (finales del siglo XVIII) Manon fue el nombre de una famosa mujer revolucionaria que luchó por la libertad. Se propone bajo la denominación emblemática del sureste de Francia: Côtes de Provence. Con el fin de garantizar una calidad óptima del vino, MANON Côtes de Provence Rosé proviene de las mejores parcelas seleccionadas en el corazón de la denominación.

Dirigido y controlado por Pierre Vieillescazes Enólogo calificado interno, la mezcla y maduración de este cuvée es llevada a cabo por sus equipos con el objetivo de producir un hermoso Côtes de Provence rosado.

Las uvas se recogen en la frescura de la noche en el momento ideal para asegurar el equilibrio perfecto entre la dulzura y la acidez. A continuación, se presionan directamente a temperatura fría, suavemente. Sólo los zumos libres se seleccionan de la prensa de vino para conservar los colores claros y limpios. El jugo se pone en cubas para fermentar a temperatura fría para preservar los aromas afrutados. La maduración sobre lías después de la fermentación con bombeo ocasional confiere mayor densidad y complejidad al vino.



Un Terroir Único

Producido en el corazón de las Côtes de Provence, Manon es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores parcelas de la denominación. Su emblema es el olivo como referencia al terruño de nuestros vinos Rosados enclavados entre el mar y la tierra y en medio de paisajes mediterráneos.

Aquí los viñedos se extienden a lo largo de 200 kilómetros, creciendo en dos zonas geológicas principales: la primera está compuesta de piedra caliza en la parte occidental y norte de la denominación; el segundo cubre la parte oriental frente al mar Mediterráneo con un suelo cristalino. La región de Provenza presenta un suelo pobre y bien drenado. Sin exceso de humedad, las uvas desarrollan sabores concentrados que cosechan los beneficios de una orientación ideal de cara al sol.



Manon Rosé

CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

*

Variedades: 60% Garnacha, 30% Cinsault, 10% Syrah.

Vinificación: Recolectadas en el frescor de la noche con el punto de equilibrio azúcar/ácido, las uvas realizan un prensado directo en frío con suavidad. Sigue una fermentación de jugos de gota a baja temperatura para una conservación óptima de los aromas.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Vestido rosa límpido y brillante. Aroma con fragancias de flores blancas (madreselva) y de frutas con carozo (durazno). Rico, potente y fresco en boca, con persistencia aromática remarcable. Su estructura sedosa le confiere una bella persistencia.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados asados, Sopa de Pescado, crustáceos, mariscos y como Aperitivo.



Manon Muscat de Beaumes de Venise

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE, FRANCIA.

*

Variedad: Muscat Petits Grains.

Reposo: Crianza en tanque de acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 8° C

Notas del Sommelier: Color amarillo dorado. Nariz intensa con aromas de frutos exóticos, lichis, piña confitada con notas a miel. Boca amplia y fresca con aromas a duraznos y flores blancas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todos los postres, excepto el chocolate.





MANON
CÔTES DE PROVENCE



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Importado y distribuido por:
Ferrer y Asociados S.A. de C.V.
Laguna de Términos 66-A, Col. Anahuac, Alc.
Miguel Hidalgo, CDMX, CP. 11320.
55 5203 6611 / 55 5203 6707 / 55 5203 9162

www.ferrer.com.mx