GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Los vinos franceses y el champagne de Vinomet

Actualidad Empresarial | 28/05/2022 | 00:00

Gracias a su antigüedad, el vino se ha ido perfeccionando a lo largo del tiempo, hasta tener en la actualidad una amplia variedad de sabores, olores y texturas, desde tradicionales hasta los más refinados. Entre todas las bebidas, el vino es reconocido por ser una de las primeras creaciones de la humanidad.

En Vinomet, los amantes de esta bebida pueden encontrar una prestigiosa colección donde destacan los vinos franceses, como el Bonbon Rose, un afrutado vino de color rosa caramelo elaborado en las laderas de la montaña Sainte Victoire, de la bodega “Domaine des Diables & MIP”. Además de esta bebida fermentada, Vinomet incluye en su catálogo diferentes marcas de champagne, que pueden ser acompañados por embutidos gourmet para una combinación perfecta de sabores.

Un vino especial para cada caso

Al momento de degustar un buen vino, las posibilidades son infinitas. Se pueden combinar según la ocasión o menú, evento e incluso estación del año. Para elegir el indicado, el comensal puede decidirse por vinos dulces, blancos, espumosos, rosados, tintos, ligeros, secos, con alto o bajo nivel de alcohol. Cualquiera que sea la elección, es importante tener en consideración que los vinos franceses poseen una excelente reputación, debido a su finura y pureza, ideal para satisfacer gustos elegantes, delicados y refinados.

A pesar de que tomar una copa de vino francés puede ser satisfactorio por sí solo, se trata de una bebida utilizada por excelencia para acompañar una buena comida. Por ejemplo, el vino blanco suele ser servido junto con platos que incluyen pollo, mariscos y pescados; el vino tinto con carnes rojas y el rosado con pastas, ensaladas y postres.

¿Cómo saber si un champagne es bueno?

El champagne, que tiende a ser color pálido tanto en la presentación blanca como en la rosada, proviene del norte de Francia y ha sido elaborada con tres tipos de uvas: dos tintas y una blanca. Las pequeñas burbujas que posee tienden a subir lentamente a la superficie y se debe utilizar una copa larga y fina para disfrutar la efervescencia al consumirla.

La clave para degustar esta bebida es refrigerarla entre 8 y 10°C, para que el sabor y el aroma sean los ideales. Asimismo, se debe servir la copa medio llena y mantenerse fría. Usualmente, el champagne ha sido la elección predilecta para celebraciones y ocasiones especiales. Sin

embargo, no es completamente necesario esperar un evento importante para disfrutar de su refrescante y especial sabor.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/175708-los-vinos-franceses-y-el-champagne-de-vinomet.htm