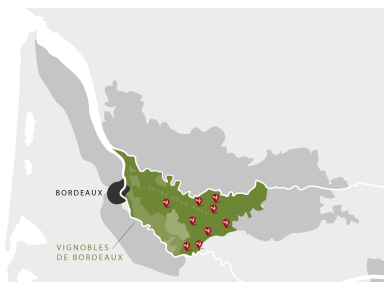




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA CROIX SAINT VINCENT

AOC Bordeaux - Розовое - 2021



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Бордо является наиболее обширной винодельческой территорией Франции с защищенным наименованием. Расположенный на Юго-Западе около Атлантического побережья регион находится на пересечении двух рек — Дордони и Гаронны. Он отличается достаточно мягким океаническим климатом. Богатство вкуса, качество и разнообразие этих вин основывается на особенностях почвы, многовековом опыте и искусстве ассамбляжа. АОС Бордо розовое - это вино, которое производится путем короткой мацерации (несколько часов). После чего насыщенное полифенолами сушло винифицируется так же, как и белое вино. Розовые вина Бордо - мягкие, свежие, обладающие фруктовыми ароматами, элегантные и насыщенные.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

История Сан Вансента берет свое начало в Романскую эпоху, но лишь в Средние Века виноделы выбрали Сан Вансента своим религиозным и общественным предводителем. Одна из легенд гласит, что он был выбран из-за первого слога своего имени «Vincent» (vin - вино). Праздник Сан Вансента отмечается 22 января, в период обрезания виноградных лоз.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Сбор урожая происходит ранним утром, чтобы избежать высоких температур. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Короткая мацерация в течение нескольких часов. Прессование винограда. Дебурбаж сула до начала брожения. Процесс брожения происходит до момента достижения низкого уровня сахара, необходимого для производства сухого вина. Температура брожения контролируется, используются культурные дрожжи отобранные в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Каберне Совиньон 60%, Мерло 30%, Совиньон 10%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 10 - 12°C к шашлыкам, мясу на гриле или сезонным салатам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино чистого бледно-розового цвета. Выразительный аромат свежих фруктов. Живое, слегка маслянистое, насыщенное и ароматное во вкусе. Элегантное фруктовое вино, сбалансированное яркой кислотностью.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com