



DUC ST VINCENT

AOC Bordeaux - белый - 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. Белые сухие вина Бордо сочетают в своём гармоничном ассамбляже фруктовые оттенки Совиньона и округлость Семийона. Региональный апелласьон распространяется на всю винодельческую территорию департамента Жиронда.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая, затем — прессование винограда. Дебурбаж сусла. Спиртовое брожение при контролируемой температуре до достижения низкого уровня содержания сахара, необходимого для поизводства сухого вина. Использование культурных дрожжей, отобранных в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.





ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 10 -12°С в качестве аперитива, к рыбе под соусом или свежим сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми бликами. Ярко выраженная ароматика совиньона с цитрусовыми и цветочными оттенками. Живое и ароматное во вкусе, слегка маслянистое. Длительное послевкусие. Хорошо сбалансированное элегантное вино, с доминирующими фруктовыми и минеральными нотками.









