



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU DE BEAULIEU

AOC Bordeaux supérieur - Красный



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

В основе почвы этого региона — известковые плато, расположенные на высоте 100 метров над уровнем моря (откуда и происходит его название "высокие земли Бордо"). Бордо Суперьор производится на всей винодельческой территории департамента Жиронда. Данные вина отвечают всем критериям качества и производятся из отобранного винограда с более старых лоз. Вина апелласьона Бордо Суперьор характеризуются сложным ароматическим составом, сочетающим в себе запахи спелых фруктов, цветочные и древесные нотки.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей и мацерация. Продолжительность этого этапа — примерно три недели, чтобы получить округлое вино с хорошей структурой. Часть виноматериала (около 20-30 %) выдерживается в дубе, чтобы добиться более сложной ароматики, но не допустить излишних древесных ноток.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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



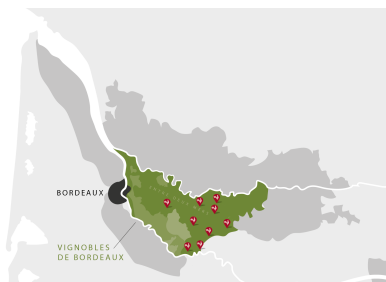
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 - 18°C к мясным блюдам и сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые фрукты, ваниль, интенсивные кофейные нотки. Насыщенное, танинное и округлое во вкусе с отличным балансом фруктовых и древесных оттенков. Дубовые нотки гармонично сочетаются с ароматами спелых фруктов. Вино выполнено в современной стилистике.



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

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ В МЕРУ.