



CHANROSE

Chanrose - AOP Côtes de Provence Rosé 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, Франция

CHANROSE – это розовое вино высочайшего качества, типичнейший представитель лучших розовых вин апеласьона Кот-де-Прованс.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Для его создания мы отобрали виноградники со средним возрастом лоз от 20 до 25 лет, которые произрастают на почвах, состоящих частично из известняка и преимущественно из пород кристаллического происхождения. Эти бедные почвы хорошо дренируются, и именно благодаря их небольшой глубине и низкой влажности лозы дают винный виноград высочайшего качества.

Теплые температуры, присущие средиземноморскому климату, варьируются от одного виноградника к другому из-за разнообразия рельефа и количества получаемого ими солнечного света. Различия в составе почв виноградников также значительны. Эти благоприятные природные условия используются с максимальной выгодой, что позволяет полностью раскрыть потенциал винограда и способствует созданию сложной ароматической палитры, получаемой в результате ассамбляжа вин, входящих в состав CHANROSE. Наш энолог Пьер Вьейказ с высокой тщательностью и большим старанием работал над созданием этого вина, чтобы как можно лучше выразить в напитке все ароматическое великолепие.

ТЕРРУАР

разнообразный состав подпочвенного слоя с кристаллическими массивами и известняковыми хребтами

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

сусло, полученное посредством медленного прессования, отстаивается в течение 48 часов при температуре +10°C. Затем следует процесс брожения с добавлением дрожжей при контролируемой температуре.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Grenache noir 55%, Cinsault 35%, Syrah 10%

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 2 g/l

ПОДАЧА

Идеальная температура подачи: 8°C - 10°C.

ДЕГУСТАЦИЯ

Цвет вина бледно-розовый. Букет насыщенный, с нотами красных ягод. Роскошный вкус с ароматами клубники и крыжовника и цветочными нотами розы и жимолости. Гармония ароматов, которая отражает характер выдающегося терруара.

ОБЗОРЫ И НАГРАДЫ



WINE ENTHUSIAST

90/100

Wine Enthusiast





Argent
Concours Mondial de Bruxelles Argent

