



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PORTE ROYALE

AOC Côtes de Blaye - Красный



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Эта историческая постройка датируется 1685 годом и является одним из центральных входов в крепость Блай. Порт Руаяль является одним из наиболее усовершенствованных защитных сооружений той эпохи, созданным Вобаном. В его состав входят: два постоянных моста, полукруглые площадки, каменная караулка и вестибюль яйцеобразной формы, который пересекается двумя мостами.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, мацерация в течение 3 недель с момента сбора урожая для получения вина с достаточно богатой танинностью. Выдержка в нержавеющей стали и бетоне.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при комнатной температуре (16 - 18°C). Сочетать с тушеным мясом, ризотто, сырной тарелкой.



ДЕГУСТАЦИЯ

Главный сорт апелласьона Блай Кот де Бордо, Мерло придаёт вину насыщенный цвет и фруктовые нотки. Вина очень округлые с широким ароматическим спектром и богатой вкусовой палитрой. В ассамбляже с двумя видами каберне, это вино развивает длину, танинную структуру и свежесть.



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.