



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA CROIX SAINT 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.

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

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 производства сухого вина. Использование культурных дрожжей, отобранных в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Sauvignon 100%



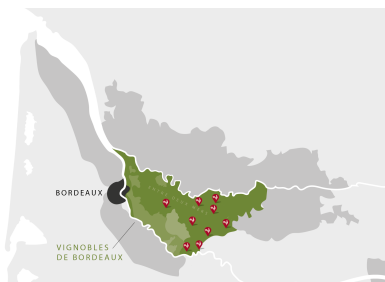
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми бликами. Ярko 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.



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