PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

SÉLECT RÉSERVE DES CHARTRONS

AOC Médoc - Красный

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Виноградник Медока отличается большим разнообразием почв: глинистых, гравиевых, каменистых, галечных. Вина апелласьона Медок производятся производятся путем ассамблирования нескольких сортов. Именно ассамбляж позволяет добиться богатства данной гаммы, отличных результатов в независимости от миллезима и уникального качества - характеристик, которые составляют репутацию этого терруара.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Виноделы Медока приложили большое количество усилий, чтобы достаточно быстро научиться выращивать такие качественные вина. После жесткой зимы 1709 года им удалось постепенно возродить виноградные лозы, использую технику выравнивания виноградников, благодаря которой намного легче заботиться о лозах. Техника винификации также усовершенствовалась с новыми методами консервации вин.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение гребней и дробление винограда. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить сусло насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контролируемая температура, культурные дрожжи) и мацерация в течение 2-3 недель, чтобы получить округлое и мягкое вино. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

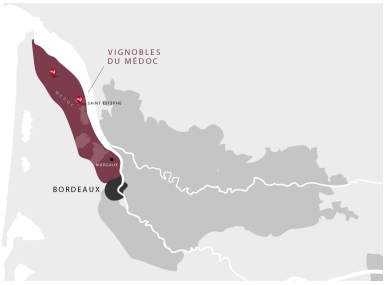
Мерло 60%, Каберне Совиньон 40%

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 - 18°C. Удачно сочетается с любыми блюдами.

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино ярко-красного цвета средней интенсивности. Фруктовый аромат. Округлое во вкусе, с ненавязчивыми танинами. Очень приятно при употреблении молодым, пока оно сохраняет свою фруктовоть 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 НАСЛАЖДАТЬСЯ В МЕРУ.