



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

BOLÉRO

Vin de France - Красный



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Столовые вина Франции производятся путем ассамблирования нескольких сортов. Это разнообразие обеспечивает богатство ароматики и вкусов, вполне отражающих богатство и разнообразие французского терруара.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, настаивание в течение 2 недель с момента сбора урожая для получения мягкого и элегантного вина. Выдержка в нержавеющей стали и бетоне



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 60%, Каберне Совиньон 40%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при комнатной температуре (16 -18 °C). Любое гастрономическое сочетание.



ДЕГУСТАЦИЯ

Красное вино средней насыщенности. Мягкий фруктовый вкус. Простое и приятное вино



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