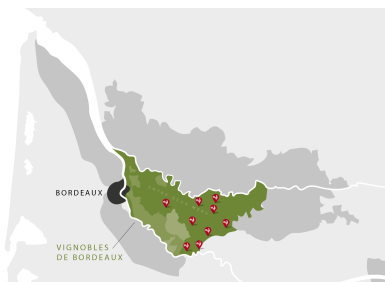




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHEVAUX DES GIRONDINS

AOC Bordeaux - Розовое - 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. АОС Бордо розовое - это вино, которое производится путем короткой мацерации (несколько часов). После чего насыщенное полифенолами сушло винифицируется так же, как и белое вино. Розовые вина Бордо - мягкие, свежие, обладающие фруктовыми ароматами, элегантные и насыщенные.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Площадь Кенконс - одно из дорогих сердцу бордосцев мест. Именно на ней располагается знаменитый фонтан, построенный в честь жителей Жиронда скульптором Дюмилатром. Около этого исторического памятника и устремлённой в высь колонны Гения Свободы находится еще один известный архитектурный шедевр из сцен « Триумф Республики » и « Триумф площади Конкорд ». Состоящая из 52 тонн бронзы, скульптура построена в период с 1894 по 1902 год. Во время последней войны участники бордосского Соппротивления демонтировали статую, чтобы избежать изготовления из неё пушек. Творение скульптора Дюмилатра заняло своё первоначальное место в 1982 под эгидой Мэрии Бордо. Шво дэ Жирондан - это Бордо белое сухое и белое полусладкое, красное и розовое вино.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Сбор урожая происходит ранним утром, чтобы избежать высоких температур. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Короткая мацерация в течение нескольких часов. Прессование винограда. Дебурбаж суслу до начала брожения. Процесс брожения происходит до момента достижения низкого уровня сахара, необходимого для производства сухого вина. Температура брожения контролируется, используются культурные дрожжи отобранные в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 10 - 12°C к шашлыкам, мясу на гриле или сезонным салатам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино чистого бледно-розового цвета. Выразительный аромат свежих фруктов. Живое, слегка маслянистое, насыщенное и ароматное во вкусе. Элегантное фруктовое вино, сбалансированное яркой кислотностью.



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