



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LE PARLEMENT

AOC Bordeaux supérieur - Красный

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

В основе почвы этого региона — известковые плато, расположенные на высоте 100 метров над уровнем моря (откуда и происходит его название "высокие земли Бордо"). Бордо Суперьор производится на всей винодельческой территории департамента Жиронда. Данные вина отвечают всем критериям качества и производятся из отобранного винограда с более старых лоз. Вина апелласьона Бордо Суперьор характеризуются сложным ароматическим составом, сочетающим в себе запахи спелых фруктов, цветочные и древесные нотки.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Парламентарии имели значимую стратегическую роль в выборе названий для бордосских вин. Один из членов богатой семьи бордосских парламентариев Жан де Понтак предложил создать настоящую выработанную технику виноделия, которая улучшила бы качество поставляемого на английский рынок вина. С того самого момента виноделы сплочились с шато, погребами, кавистами, чтобы улучшить техническую сторону виноделия и сохранить ее для будущих поколений. Так родилась гамма современных и отвечающих бордосскому стилю вин: Бордо красное, розовое и белое, Бордо Суперьер, Люссак Сант Эмильон, Кот де Бордо, Медок и Монбазийак.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей и мацерация. Продолжительность этого этапа — примерно три недели, чтобы получить округлое вино с хорошей структурой. Часть виноматериала (около 20-30 %) выдерживается в дубе, чтобы добиться более сложной ароматики, но не допустить излишних древесных ноток.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 - 18°C к мясным блюдам и сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые фрукты, ваниль, интенсивные кофейные нотки. Насыщенное, танинное и округлое во вкусе с отличным балансом фруктовых и древесных оттенков. Дубовые нотки гармонично сочетаются с ароматами спелых фруктов. Вино выполнено в современной стилистике.



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

