



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

L'EXCELLENCE DU MÉDOC

AOC Médoc - Красный

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Виноградник Медока отличается большим разнообразием почв: глинистых, гравиевых, каменных, галечных. Вина апелласьона Медок 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.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение гребней и дробление винограда. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить суслу 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 фруктовость и свежесть.



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