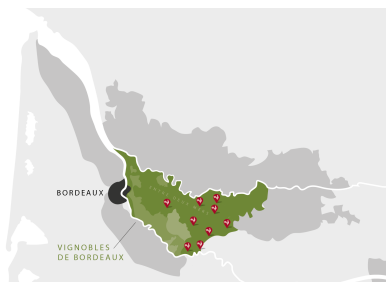




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES 2 COURONNES

AOC Bordeaux - Красный



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. Океанические приливы влияют на обе реки, пересекающие регион, и наделяют вина специфическими характеристиками. Благодаря протяженной и разнообразной территории производства, красные вина Бордо обладают широкой палитрой ароматов и демонстрируют свои лучшие качества в бесчисленном количестве вариантов.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Виноградники Бордо насчитывают большое количество шато и особняков, построенных местными дворянами XVI века, которые являлись олицетворением изысканности. Вина, произведённые в середине этого века, считаются винами высшей категории зарубежом.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение гребней и дробление винограда. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить сусло насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контроль температуры, культурные дрожжи) и мацерация в течение 3 недель, чтобы получить вино с хорошей структурой. Только часть виноматериала выдерживается в дубе, чтобы добиться более сложных ароматов, но без излишних древесных ноток.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 65%, Каберне Совиньон 25%, Совиньон 10%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые и свежие фрукты, легкий аромат выдержки, проявляющийся в нотках ванили и тостов. Насыщенное и округлое во вкусе, хорошо сбалансированное, с фруктовой доминантой и легкими древесными нотками (40% виноматериала выдерживалось в дубе). Подлинное бордо.



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