



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

NOBLESSE

AOC Pècharmant - Красный



ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, мацерация в течение приблизительно 3 недель после сбора урожая для получения хорошей структуры и полнотелости. Малолактическая ферментация. Часть вина выдерживается в дубе для усложнения ароматики без чрезмерных древесных нот в конечном продукте.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Pècharmant – вино, которое предназначено для выдержки в бутылке в течение минимум 3 лет. Сочетается с жареным мясом, паэльей с белыми грибами.



ДЕГУСТАЦИЯ

Высококласное вино с виноградников Бержераква, Пешарман обладает глубоким гранатовым цветом. В ароматике преобладают спелые красные ягоды (малина и смородина), ваниль и подлесок. Вкус насыщенный и глубокий. Долгое послевкусие с лакричными тонами.



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