



CHÂTEAU CHAUMES DAUBET

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.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температтуре с использованием культурных дрожжей и мацерация в течение 2-3 недель, чтобы получить мягкое и округлое вино. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 -18°C. Удачно сочетается с любыми блюдами.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино интенсивного ярко-красного цвета. В аромате — прямое и фруктовое. Округлое и фруктовое во вкусе, с достаточно яркими, но мягкими танинами. Традиционное бордо.









