

Depuis 1593



# Terrasses de Fontanieu - AOP Bandol Rosé 2024

AOP Bandol, Provence, франция

В VI веке до нашей эры финикийцы высадились на берегах нынешнего поселка Бандоль и основали здесь свою колонию, привезя в своих амфорах вино, а также способы его приготовления и культуру винограда, которая продолжала процветать при Римской Империи. Благодаря мастерству виноделов и развитию морской торговли вино Бандоля получило известность, оно подавалось к королевскому столу при Людовике XV.

#### ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Кстати, именно порт Бандоля дал свое название винам, производимым в близлежащих коммунах и вывозимым из этого порта, так же как город Бордо дал свое имя винам Жиронды, вывозимым из порта этого города.

Виноградник, имеющий благодаря геологическим границам четкую форму, был посажен на террасах. Эти террасы были созданы виноградарями, которые, чтобы удержать почву и очистить земельные участки от камней, вручную возводили многочисленные стены из сухого камня. Бандоль является редким вином, его производят в очень ограниченных количествах. Сами виноделы так обобщают это добровольное ограничение производительности: «с одной виноградной лозы - одна бутылка вина»...

#### **ТЕРРУАР**

Тип почвы: сто-известковые.

# ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

сбор винограда проводится вручную и осуществляется утром в момент восхода солнца. Затем выполняется прямое выжимание винограда с последующим брожением сусласамотека при низкой температуре.

## ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Grenache noir 40%, Mourvèdre 40%, Cinsault Остаточный сахар: < 3 g/l 20%

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

# ПОДАЧА

Идеальная температура подачи: 8°C - 10°C.

#### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино блестящего светлого цвета с голубоватым оттенком. Букет выразительный, элегантный и фруктовый, с тонкими ароматами манго и красных ягод в вишневом бренди. Пышный, гармоничный и округлый вкус. Приятное первое вкусовое впечатление продлевается ароматами тех же фруктов.

