



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE CASTELLAC

AOC Monbazillac - Сладкий белый



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Известный с XIV века Монбазийяк является одним из самых знаменитых сладких вин Франции. Голландцы открыли его уже в XVII веке, когда многие гугеноты бежали в Голландию после отмены Нантского Эдикта 1685 году. Виноградники располагаются на южных склонах долины Дордони. Именно здесь существуют все благоприятные климатические условия для образования "благородной плесени" на ягодах винограда, спровоцированной грибом "ботритис цинереа", которая является ключевым фактором для производства лучших десертных вин.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Дюк де Кастеллак - это приятное вино, легко дегустируется в кругу друзей, современное, фруктовое, с лёгкими древесными нотками. Замок, изображённый на этикетке - это имение Пейраред, дворец богатейшей семьи торговцев в Бержерак. Существуют факты о том, что Луи XIII даже провёл там ночь. Известные на всю Европу вина Бержерака дегустируются такими известными личностями, как например, Монтенем, Ля Буатье и Сирано. Откройте для себя всю гамму вин Бержерака: красное, розовое, белое сухое, Дюк де Кастеллак и Монбазийяк, а также новые апелляции Медока и Сант - Эмильона.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Ручной сбор урожая, последовательная сортировка для выборки гроздей или части гроздей, достигших зрелости или затронутых благородной плесенью. Ягоды транспортируются до винификационных чанов на конвейерах для сохранения хрупких ягод. Мягкое прессование, отстаивание, ферментация в чанах. Прекращение брожения фильтрацией и сульфитацией. Выдержка в чанах в течение нескольких месяцев.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Семийон 80%, Sauvignon 15%,
Мюскадель 5%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 8 -12°C. отличный аперитив к гусиной печени (фуа гра). Отличными гастрономическими сочетаниями являются сыры, паштеты, не очень сладкие десерты, свежие фрукты (клубника, дыня)



ДЕГУСТАЦИЯ

Красивый золотистый цвет. В Ароматике преобладает персик и акация. Гастрономичный, свежий вкус с преобладанием фруктовых ноток; гармоничное, сбалансированное вино



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