



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU PEYPELAT

AOC Haut Médoc - Красный



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Широкий участок земли протяженностью в 60 км — территория О-Медок — пересекает около 20 коммун. Состоящая в основном из слоёв гравия Гаронны, данная почва известна своим разнообразием: она включает известняковые, глинистые и песчаные участки. Именно это смешение слоёв и является отличительным качеством вин данного апелласьона. Благодаря различным почвам, вино О-Медок обладает таким оригинальным вкусом. Вина апелласьона О-Медок отлично подходят для длительного хранения.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Термовинификация части урожая для получения сула богатого цветом и фруктовой ароматикой. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, мацерация в течение 3 недель с момента сбора урожая для получения вина с достаточно богатой танинностью. Выдержка в нержавеющей стали и бетоне.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 60%, Каберне Совиньон 40%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при комнатной температуре (16 -18 °C). Любое гастрономическое сочетание



ДЕГУСТАЦИЯ

Красное вино с ярким цветом средней насыщенности. В ароматике преобладают фруктовые тона. Округлый вкус, с яркими, но не слишком танинами, это вино может быть немного выдержано в дубе. Благодаря своей молодости позволяет сполна насладиться своими фруктовыми характеристиками



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

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ В МЕРУ.