



MANON

CÔTES DE PROVENCE



Famille Ravoire, Manon, AOC Côtes de Provence, Blanc, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, Франция

Рожденное в самом сердце Кот-де-Прованс, вино Manon производится из винограда лучших виноградников апеласьона. Его эмблема, оливковое дерево, напоминает нам о терруаре нашего розового вина - между морем и сушей, в окружении пейзажей Средиземноморья.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Чтобы обеспечить оптимальное качество розового вина MANON Кот де Прованс, для его создания отбираются лучшие виноградные участки апеласьона. Ассамбляж и выдержка виноматериалов осуществляется нашими специалистами под руководством нашего энолога Пьера Вьейказа, которые постоянно стараются выразить лучшие характеристики апеласьона.

ТЕРРУАР

Тип почвы: разнообразие почв от кристаллического массива до известняковых рельефов.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

Сбор винограда, специально отобранного для создания этого вина и содержащего оптимальный, по нашему мнению, баланс сахара и кислоты, проводится в прохладе ночи. Ягоды затем подвергаются мягкому прямому прессованию без нагрева. Мы используем только сусло-«самотек», полученное после первого прессования, чтобы сохранить светлый прозрачный цвет вина. Затем сусло-«самотек» очищается без нагрева от взвесей и подвергается брожению при низкой температуре в чане из нержавеющей стали и бетона, чтобы сохранить фруктовые ароматы.

ВЫДЕРЖКА

После брожения виноматериал выдерживается на дрожжевом осадке, который несколько раз перемешивается, что делает это вино более плотным и сложным.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 3 g/l

ПОДАЧА

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

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино блестящего прозрачно-розового цвета. Аромат с нотами белых цветов (жимолости) и косточковых фруктов (персика). Вкус вина богатый, мощный и освежающий, с великолепным долгим послевкусием. Шелковистая структура придает вину приятное послевкусие

