



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU PONTARNAUD

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.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Шато Понтарно принадлежит господину Мишелю Фальгерэ и находится на территории коммуны Жюгазан. Виноградник, которому около 20 лет, располагается по соседству с коммуной Розан, находящейся под управлением англичан до окончания Столетней войны. Исторический свидетель средневековых войн, крепость Розан была построена в XIII веке и отреставрирована в готическом стиле после Столетней войны.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Мацерация самых спелых ягод при низкой температуре (4-15°C в течение нескольких дней) до брожения, чтобы добиться более интенсивных фруктовых ноток. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить сушло насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контролируемая температура, культурные дрожжи) и мацерация в течение 2-3 недель для получения округлого и мягкого вина. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 70%, Каберне Совиньон 25%, Совиньон 5%



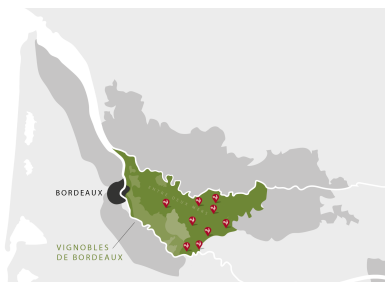
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые и свежие фрукты, легкие амиловые оттенки. Насыщенное, округлое, фруктовое и гастрономичное во вкусе. Длительное послевкусие.



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