



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

## ARNOZAN

АНТР-ДЕ-МЕР



### ВИНОГРАДНИК

Виноградники апелласьона Антр-де-Мэр простираются на 1500 гектаров земли между реками Дордонью и Гаронной и производят в среднем около 88 000 гектолитров белого сухого вида в год. С течением времени эти две реки сформировали различные слои почвы: песок, гравий и глину. Они смешались с более древним известняковым слоем. Виноградники находятся на возвышенностях, сформированных многочисленными течениями. Произведенные из сортов Совиньон и Семийон (иногда также Мюскадель), белые вина Антр-де-Мер выделяются своими фруктовыми ароматами, яркой кислотностью и дарят приятное ощущение свежести.

### ИСТОРИЯ

Кур Ксавье Арнозан - историческое и стратегическое место бордоских negociants. Эта улица связывала центр Бордо и речной порт Шартрон, откуда в XVII веке отправляли уже известные на тот момент во всем мире вина. Откройте для себя всю гамму продукции Арнозан: Бордо красное, розовое, белое сухое и белое полусладкое, Бордо Суперье́р, Люссак Сант - Эмильон, Сант - Эстэ́ф, Кот де Бержерак полусладкое и Эспри д'Арнозан.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая и прессование винограда. Дебурбаж, затем — спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей до момента достижения низкого уровня сахара, необходимого для производства сухого вина. Половина виноматериала выдерживается в бочках на осадке на протяжении 3-4 месяцев.



#### СЕПАЖИ

80% Совиньон, 15% Семийон,  
5% Мюскадель



#### УПОТРЕБЛЕНИЕ

Послужит отличным сопровождением к рыбе под соусом или на гриле, к свежим или козым сырам.



#### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино нарядного бляющего цвета с зеленоватыми бликами. В букете — выразительность совиньона, с цитрусовыми ароматами, смешанными с нотками поджаренного хлеба. Этот ассамбляж дает во вкусе прекрасный баланс структуры и свежести. Очень изящное вино.



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

13, avenue de la Résistance  
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18  
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com  
www.producta.com