



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

BELLE FRANCE PREMIUM

БОРДО КРАСНОЕ



ВИНОГРАДНИК

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.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Отделение гребней и дробление винограда. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить суслу насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контроль температуры, культурные дрожжи) и мацерация в течение 3 недель, чтобы получить вино с хорошей структурой. Только часть виноматериала выдерживается в дубе, чтобы добиться более сложных ароматов, но без излишних древесных ноток.



СЕПАЖИ

60% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подавать при температуре 16 - 18°C к мясным блюдам и сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые и свежие фрукты, легкий аромат выдержки, проявляющийся в нотках ванили и тостов. Насыщенное и округлое во вкусе, хорошо сбалансированное, с фруктовой доминантой и легкими древесными нотками (40% виноматериала выдерживалось в дереве). Подлинное бордо.