



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU TIMBAU FÛT DE CHÊNE

БОРДО КРАСНОЕ СУПЕРЬОР



ВИНОГРАДНИК

В основе почвы этого региона — известковые плато, расположенные на высоте 100 метров над уровнем моря (откуда и происходит его название высокие земли Бордо). Бордо Суперьер производится на всей винодельческой территории департамента Жиронда. Данные вина отвечают всем критериям качества и производятся из отобранного винограда с более старых лоз. Вина апелласьона Бордо Суперьер характеризуются сложным ароматическим составом, сочетающим в себе запахи спелых фруктов, цветочные и древесные нотки.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей. Мацерация в течение 3-4 недель для получения вина с высоким содержанием танинов, предназначенного для длительного хранения. Выдержка в бочках на протяжении минимум 6 месяцев для развития букета и ароматики вина.



СЕПАЖИ

50% Мерло, 40% Каберне Совиньон, 10% Каберне Фран



УПОТРЕБЛЕНИЕ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые фрукты, ваниль, элегантные древесные нотки. Насыщенное, округлое и танинное во вкусе с отлично сбалансированными фруктовыми и древесными ароматами. Дубовые нотки гармонично сочетаются с фруктовыми нюансами. Довольно традиционный образец бордо.



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