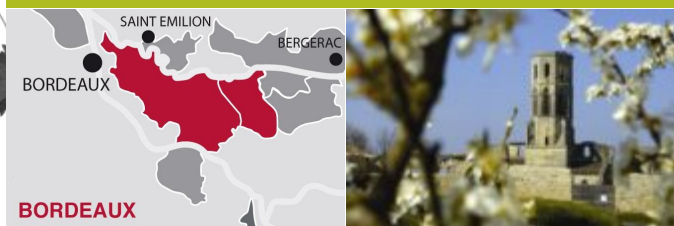




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISSION SAINT VINCENT

КРЕМАН ДЕ БОРДО БЕЛОЕ



ВИНОГРАДНИК

Креман де Бордо — это белые или розовые игристые вина. Они производятся в регионе Антр-де-Мер, их отличительные качества связаны с особенностями терруара, а также с мягким океаническим климатом этого региона. Виноградники располагаются между реками Гаронна и Дордонь, и их уровень влажности соответствует методике производства шампанского.

ИСТОРИЯ

На протяжении нескольких столетий бордоская местность Антр - Де - Мэр пролегла на пути паломников, направлявшихся по дороге Сан Жака де Комостеля. Здесь находятся такие средневековые крепости и обители XII века, как Креон, Монсегур, Совтер - де - Гийенн и Сан - Вансент де Пертиньяс (в честь которого был назван предводитель виноделов Сан Вансент). Откройте для себя всю гамму продукции: Бордо красное, розовое, белое Совиньон и белое полусладкое.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Ручной сбор урожая. Транспортировка урожая от виноградника до пресса осуществляется в специальных ящиках. Все стадии винификации соответствуют шампанскому методу производства игристых вин: прессование, первое брожение, добавление тиражного ликера для запуска вторичного брожения в бутылке, выдержка, ремюаж, удаление осадка под давлением, титрование для достижения уровня сахара 10 г/л.



СЕПАЖИ



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Этот креман — восхитительный аперитив и сопровождение к десерту.



ДЕГУСТАЦИЯ

Это вино демонстрирует изящные пузырьки и бледно-желтое платье с зеленоватым оттенком. Тонкая цветочная ароматика. Приятное и округлое во вкусе, с хорошей игристостью, мягкое в послевкусии.

