



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# BELLE FRANCE

БОРДО БЕЛОЕ СУХОЕ



## 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. Белые сухие вина Бордо сочетают в своём гармоничном ассамбляже фруктовые оттенки Совиньона и округлость Семийона. Региональный апелласьон распространяется на всю винодельческую территорию департамента Жиронда.

## ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая, затем — прессование винограда. Дебурбаж сула. Спиртовое брожение при контролируемой температуре до достижения низкого уровня содержания сахара, необходимого для производства сухого вина. Использование культурных дрожжей, отобранных в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



### СЕПАЖИ

60% Семийон, 40% Совиньон



### УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подавать при температуре 10 - 12°C к рыбе под соусом или свежим сыром.



### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватым оттенком. В аромате — цветы и желтые фрукты. Изысканный вкус с яркой пикантностью в финале. Классическое белое сухое бордо.