



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAUBINET

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 Семейона. Региональный апелласьон распространяется на всю винодельческую территорию департамента Жиронда.

ИСТОРИЯ

Вот уже на протяжении нескольких поколений это винное владение, находящееся неподалеку от деревни д'Эспьет, является собственностью семьи Фоссат. Не так давно Эспьет являлась промышленной территорией из-за своего цементного завода. Данная коммуна обладает богатой историей и старинными памятниками. Например, здесь до сих пор сохранились две мельницы, которые датируются 14 веком. На сегодняшний день помещьем управляют братья Пьер и Жан-Мишель Фоссат.

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

100% Совиньон



УПОТРЕБЛЕНИЕ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми бликами. Ярко выраженная ароматика совиньона с цитрусовыми и цветочными оттенками. Живое и ароматное во вкусе, слегка маслянистое. Длительное послевкусие. Хорошо сбалансированное элегантное вино, с доминирующими фруктовыми и минеральными нотками.



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Mesclade
33500 Cormont, Gironde



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2018 : Медаль Золото, OR BORDEAUX 2019

Millésime 2016 : Медаль Золото, cité au guide Hachette 2018 p.165

т. +33 5 57 81 18 18

ф. +33 5 56 81 22 19

producta@producta.com

www.producta.com