



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# LA CROIX SAINT VINCENT

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

История Сан Вансента берет свое начало в Романскую эпоху, но лишь в Средние Века виноделы выбрали Сан Вансента своим религиозным и общественным предводителем. Одна из легенд гласит, что он был выбран из-за первого слога своего имени «Vincent» (vin - вино). Праздник Сан Вансента отмечается 22 января, в период обрезания виноградных лоз.

## 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.



### МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2015 : Медаль Золото, LYON 2016

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



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*