



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISSION 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

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

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая, затем — прессование винограда. Дебурбаж суслу. 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



УПОТРЕБЛЕНИЕ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми бликами. В аромате — белые цветы и тропические фрукты. Взрывная кислотность и минеральность. Свежее и приятное послевкусие.



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2018 : Медаль , PRIX VINALIES 2019



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