



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU HAUT MIRAMBET

БОРДО КРАСНОЕ



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. Океанические приливы влияют на обе реки, пересекающие регион, и наделяют вина специфическими характеристиками. Благодаря протяженной и разнообразной территории производства, красные вина Бордо обладают широкой палитрой ароматов и демонстрируют свои лучшие качества в бесчисленном количестве вариантов.

ИСТОРИЯ

Шато Мирамбэ расположилось в самом сердце региона Антр - де - Мэр неподалеку от Совтер де Гийен. С 90 гг. оно принадлежит двум братьям - Кристофу и Стефану, которые являются вот уже третьим поколением виноделов. Их девизом считается качественное и ответственное за защиту окружающей среды виноделие.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Мацерация самых спелых ягод при низкой температуре (4-15°C в течение нескольких дней) до брожения, чтобы добиться более интенсивных фруктовых ноток. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить сушло насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контролируемая температура, культурные дрожжи) и мацерация в течение 2-3 недель для получения округлого и мягкого вина. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



СЕПАЖИ

70% Мерло, 25% Каберне Совиньон, 5% Каберне Фран



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подавать при температуре 16 - 18°C. Удачно сочетается с любыми блюдами.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые и свежие фрукты, легкие амилловые оттенки. Насыщенное, округлое, фруктовое и гастрономичное во вкусе. Длительное послевкусие.



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2016 : Медаль Бронза, BORDEAUX 2017

