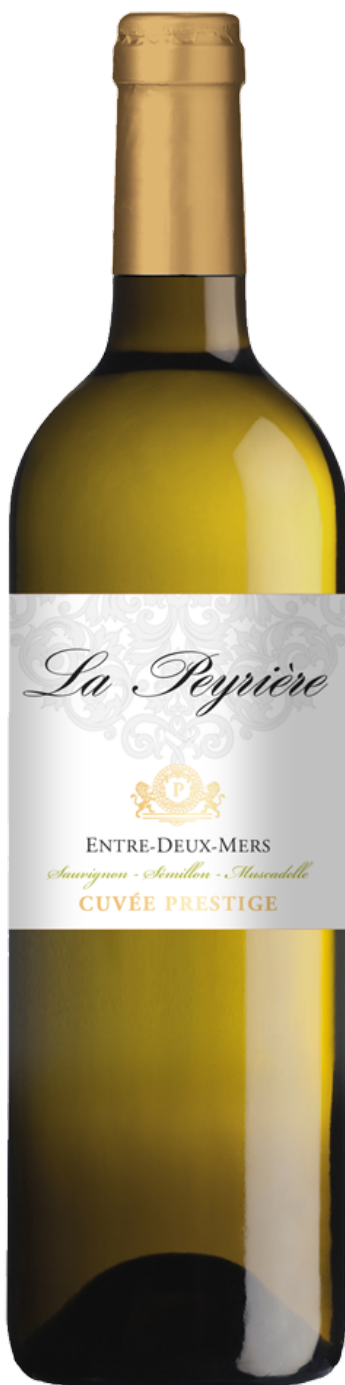




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA PEYRIERE

АНТР-ДЕ-МЕР



ВИНОГРАДНИК

Виноградники апелласьона Антр-де-Мэр простираются на 1500 гектаров земли между реками Дордонью и Гаронной и производят в среднем около 88 000 гектолитров белого сухого вида в год. С течением времени эти две реки сформировали различные слои почвы: песок, гравий и глину. Они смешались с более древним известняковым слоем. Виноградники находятся на возвышенностях, сформированных многочисленными течениями. Произведенные из сортов Совиньон и Семийон (иногда также Мюскадель), белые вина Антр-де-Мер выделяются своими фруктовыми ароматами, яркой кислотностью и дарят приятное ощущение свежести.

ИСТОРИЯ

Ля Пейриэр является вином региона Антр-де-Мэр, главной характеристикой которого считается его разнообразная и богатая минералами почва. Этимологически символизируя каменистую местность, подпочвы Ля Пейриэр состоят из песка, глины, гравия и известняка Астери, из которого и производился известный бордоский белый камень.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая и прессование винограда. Дебурбаж, затем — спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей до момента достижения низкого уровня сахара, необходимого для производства сухого вина. Половина виноматериала выдерживается в бочках на осадке на протяжении 3-4 месяцев.



СЕПАЖИ

80% Совиньон, 15% Семийон,
5% Мюскадель



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Послужит отличным сопровождением к рыбе под соусом или на гриле, к свежим или козьим сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино блестящего бледно-желтого цвета. Выразительная цветочная и цитрусовая ароматика, дополненная легкими оттенками ванили и булочки бриошь. Свежее и минеральное во вкусе.



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2015 : Медаль Золото, OR LYON 2017