



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU HAUT BRIGNOT

О-МЕДОК



ВИНОГРАДНИК

Широкий участок земли протяженностью в 60 км — территория О-Медок — пересекает около 20 коммун. Состоящая в основном из слоёв гравия Гаронны, данная почва известна своим разнообразием: она включает известняковые, глинистые и песчаные участки. Именно это смешение слоёв и является отличительным качеством вин данного апелласьона. Благодаря различным почвам, вино О-Медок обладает таким оригинальным вкусом. Вина апелласьона О-Медок отлично подходят для длительного хранения.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure, tout en rondeur. Fermentation malolactique. Elevage sous bois d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



СЕПАЖИ

50% Cabernet sauvignon, 50% Merlot



УПОТРЕБЛЕНИЕ

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



ДЕГУСТАЦИЯ

Belle couleur d'un rouge vif. Nez de fruits frais, d'épices, sur des notes boisées plutôt fraîches. Bouche fruitée, ample, boisé fondu. Belle longueur pour ce vin élégant.



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2018 : Медаль Бронза, BRONZE CONCOURS DE PARIS 2020



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