



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU BOIS DE LA CHARBONNIERE

БОРДО КРАСНОЕ СУПЕРЬОР



ВИНОГРАДНИК

В основе почвы этого региона — известковые плато, расположенные на высоте 100 метров над уровнем моря (откуда и происходит его название высокие земли Бордо). Бордо Суперьер производится на всей винодельческой территории департамента Жиронда. Данные вина отвечают всем критериям качества и производятся из отобранного винограда с более старых лоз. Вина апелласьона Бордо Суперьер характеризуются сложным ароматическим составом, сочетающим в себе запахи спелых фруктов, цветочные и древесные нотки.

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 сусло 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

65% Мерло, 20% Каберне
Совиньон, 15% Каберне Фран



УПОТРЕБЛЕНИЕ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино красивого насыщенного ярко-красного цвета. Ярко выраженный фруктовый аромат. Фруктовое и округлое во вкусе, с хорошей структурой. Традиционное бордо.



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