



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROCHE GUILHEM

ЖЮРАНСОН БЕЛОЕ СУХОЕ



ВИНОГРАДНИК

История развития концепции апелласьонов (защищенного наименования продуктов по происхождению) насчитывает более тысячи лет. Территория производства вин Жюрансона является одной из первых, получившей статус контролируемого апелласьона, который гарантирует качество и происхождение вин. Этот апелласьон объединяет виноградники, расположившиеся в солнечных долинах, начиная от холмов замка По до границы с Пиренеями. Кремнисто-глинистая почва Беарна богата валунами и галькой, принесенной горными реками и пиренейскими ледниками. Такой состав наделяет сухие белые вина Жюрансона ярким мужественным характером.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

La vinification est classique, elle se déroule en 15 jours. Macération pelliculaire des vendanges les plus qualitatives pour augmenter la puissance aromatique.



СЕПАЖИ



УПОТРЕБЛЕНИЕ

10 à 12°C



ДЕГУСТАЦИЯ

Nez d'intensité aromatique forte avec des notes florales (fleurs blanches, fruits exotiques). En bouche équilibre marqué par l'acidité, la vivacité. On retrouve des arômes de fruits de la passion, d'acacia, d'agrumes, long en bouche.



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