



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAMP DE LA GRAVE

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.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая, затем — прессование винограда. Дебурбаж сула. Спиртовое брожение при контролируемой температуре до достижения низкого уровня содержания сахара, необходимого для производства сухого вина. Использование культурных дрожжей, отобранных в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



СЕПАЖИ



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подать при температуре 10 - 12°C к морепродуктам или рыбе на гриле.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми бликами. В аромате — свежие фрукты с легкими цитрусовыми нотками. Яркое и продолжительное во вкусе. Фруктовое, живое классическое бордо.

