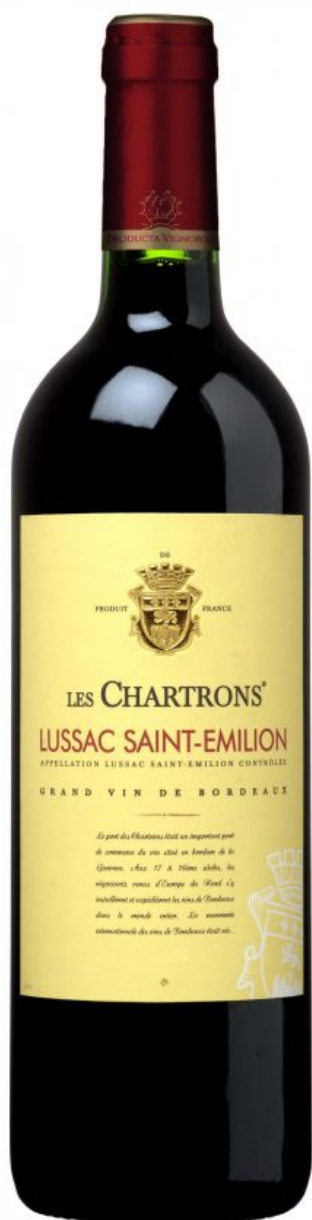




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARTRONS

ЛЮССАК-СЕНТ-ЭМИЛЬОН



ВИНОГРАДНИК

Территория Люссак Сент-Эмильон располагается к северу от холма Сент-Эмильон. Этот винодельческий регион был одним из первых внесен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, он отличается очарованием холмистой местности, богатой многочисленными старинными замками и романскими церквями. Виноградник располагается на трех типах ландшафта: холмах, равнинах и низовьях склонов. Пески Перигора в сочетании с глинисто-известняковой почвой способствуют рождению как приятных молодых вин, так и вин, предназначенных для длительной выдержки.

ИСТОРИЯ

Именно в квартале Шартрон находился порт, из которого в 17 веке бордосские негоданты отправляли за границу уже известные на тот момент вина. Откройте для себя всю гамму апелляций Бордо: Бордо красное, розовое, белое сухое и белое полусладкое, Бордо Суперьер, Люссак Сант - Эмильон, Кот де Бордо и Медок. Эти вина производятся в лучших традициях Бордо.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей. Мацерация в течение 2-3 недель для получения округлого и мягкого вина. Яблочно-молочное брожение, затем — выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



СЕПАЖИ

70% Мерло, 20% Каберне
Совиньон, 10% Каберне Фран



УПОТРЕБЛЕНИЕ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

В аромате этого вина — фруктовый букет, с нотками черной смородины, ежевики, свежих фруктов. Легкий, сочный, фруктовый вкус идеально соответствует аромату.