



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU HAUT MARSALET

МОНБАЗИЙЯК



ВИНОГРАДНИК

Известный с XIV века Монбазийяк является одним из самых знаменитых сладких вин Франции. Голландцы открыли его уже в XVII веке, когда многие гугеноты бежали в Голландию после отмены Нантского Эдикта 1685 году. Виноградники располагаются на южных склонах долины Дордони. Именно здесь существуют все благоприятные климатические условия для образования благородной плесени на ягодах винограда, спровоцированной грибом ботритис цинереа, которая является ключевым фактором для производства лучших десертных вин.

ИСТОРИЯ

Получившее известность в XIV веке вино Монбазийяк является одним из самых известных сладких вин Франции. Его открытие принадлежит голландцам, которые впервые пробуют его в период иммиграции гугенотов из Бержерака, бежавших от гнева Эдита де Нант в 1685 году. Виноградник расположился в южной части долины Дордони. Именно здесь существуют все благоприятные климатические условия для «благородного» гниения винограда, спровоцированного грибом Ботритис Синереа.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Ручной сбор урожая с дальнейшей сортировкой для отбора гроздьев или частей гроздьев, достигших целевой зрелости или пораженных благородной плесенью. Виноград отправляется в винификационные чаны на конвейерных лентах, для сохранения хрупких ягод. Мягкое прессование сразу после сбора, отстаивание и ферментация в чанах. Прекращение процесса брожения с помощью фильтрации и сульфитации. Выдержка в чанах в течение нескольких месяцев.



СЕПАЖИ

80% Семильон, 15%
Совиньон, 5% Мюскадель



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Рекомендуется подача при температуре 8-10°C в качестве аперитива с фуа гра. Отличные сочетания с сыром с плесенью, не сильно сладкими десертами, свежими фруктами и ягодами (клубника, дыня)



ДЕГУСТАЦИЯ

Благородный цвет искрящегося желтого золота. В ароматике нотки персика и акации. Во вкусе доминируют фруктовые оттенки, со свежим послевкусием, которое гармонично дополняет вкусовые и ароматические качества вина.



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