PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHÂTEAU DAROS MALFOURAT

AOC Monbazillac - Сладкий белый

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

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 грибком "ботритис цинереа", которая является ключевым фактором для производства лучших десертных вин.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Ручной сбор урожая, последовательная сортировка для выборки гроздей или части гроздей, достигших зрелости или затронутых благородной плесенью. Ягоды транспортируются до винификационных чанов на конвейерах для сохранения хрупких ягод. Мягкое прессование, отстаивание, ферментация в чанах. Прекращение брожения фильтрацией и сульфитацией. Выдержка в чанах в течение нескольких месяцев.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Семийон 80%, Sauvignon 15%, Мюскадель 5%

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 8 -12°C.отличный аперитив к гусиной печени (фуа гра). Отличными гастрономическими сочетаниями являются сыры, паштеты, не очень сладкие десерты, свежие фрукты (клубника, дыня)

ДЕГУСТАЦИЯ

Красивый золотистый цвет. В Ароматике преобладает персик и акация. Гастрономичный, свежий вкус с преобладанием фруктовых ноток; гармоничное, сбалансированное вино

Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАТЬСЯ В МЕРУ.