



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

HAUT VIGNAC

IGP Périgord - Красный



ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей и мацерация в течение 2 недель, чтобы получить мягкое вино. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона. Легкое подслащивание путем добавления концентрированного сусла во время розлива, чтобы добавить вину округлость и изысканность.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 58%, Каберне Совиньон 29%, Совиньон 8%, Малбес 5%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино ярко-красного цвета средней интенсивности. Во вкусе — округлое, с мягкими танинами. Приятное и изящное гастрономичное вино.



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