



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU ROBERPEROTS

AOC Bordeaux supérieur - Красный

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

В основе почвы этого региона — известковые плато, расположенные на высоте 100 метров над уровнем моря (откуда и происходит его название "высокие земли Бордо"). Бордо Суперьор производится на всей винодельческой территории департамента Жиронда. Данные вина отвечают всем критериям качества и производятся из отобранного винограда с более старых лоз. Вина апелласьона Бордо Суперьор характеризуются сложным ароматическим составом, сочетающим в себе запахи спелых фруктов, цветочные и древесные нотки.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей. Мацерация в течение 3-4 недель для получения вина с высоким содержанием танинов, предназначенного для длительного хранения. Выдержка в бочках на протяжении минимум 6 месяцев для развития букета и ароматики вина.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 50%, Каберне Совиньон 40%, Совиньон 10%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 - 18°C к мясным блюдам и сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного темно-красного цвета. В аромате — спелые фрукты, ваниль, элегантные древесные нотки. Насыщенное, округлое и танинное во вкусе с отлично сбалансированными фруктовыми и древесными ароматами. Дубовые нотки гармонично сочетаются с фруктовыми нюансами. Довольно традиционный образец бордо.



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

