



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU HAUT BRIGNOT

AOC Haut Médoc - Красный



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Широкий участок земли протяженностью в 60 км — территория О-Медок — пересекает около 20 коммун. Состоящая в основном из слоёв гравия Гаронны, данная почва известна своим разнообразием: она включает известняковые, глинистые и песчаные участки. Именно это смешение слоёв и является отличительным качеством вин данного апелласьона. Благодаря различным почвам, вино О-Медок обладает таким оригинальным вкусом. Вина апелласьона О-Медок отлично подходят для длительного хранения.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, мацерация в течение приблизительно 3 недель после сбора урожая для получения хорошей структуры и полнотелости. Малолактическая ферментация. Выдержка с клепами и в барриках для усложнения ароматики без чрезмерных древесных нот в вине.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 50%, Каберне Совиньон 50%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при комнатной температуре (16 -18°C). Сочетать с мясом, сырами.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино красивого, яркого цвета. В Ароматике преобладают фруктовые, пряные ароматы со свежими древесными нотками. Полнотелое вино с преобладающими фруктовыми нотками во вкусе с мягкими древесными танинами. Хорошее послевкусие. Элегантное вино



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