



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

## DUC DE PERTIGNAC

*AOC Bordeaux - Розовое - 2021*



### МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Бордо является наиболее обширной винодельческой территорией Франции с защищенным наименованием. Расположенный на Юго-Западе около Атлантического побережья регион находится на пересечении двух рек — Дордони и Гаронны. Он отличается достаточно мягким океаническим климатом. Богатство вкуса, качество и разнообразие этих вин основывается на особенностях почвы, многовековом опыте и искусстве ассамбляжа. АОС Бордо розовое - это вино, которое производится путем короткой мацерации (несколько часов). После чего насыщенное полифенолами сусло винифицируется так же, как и белое вино. Розовые вина Бордо - мягкие, свежие, обладающие фруктовыми ароматами, элегантные и насыщенные.

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ

В 1803 году библиотека Французской Академии была конфискована государством. Её архивы отдали на попечение городу Бордо, в котором в это же время открылась первая муниципальная библиотека Мабли. Именно она изображена на этикетке Дюк де Пертиньяк Бордо красное, розовое и белое. Почва: глиняно - известковая.

### ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая происходит ранним утром, чтобы избежать высоких температур. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Короткая мацерация в течение нескольких часов. Прессование винограда. Дебурбаж суслу до начала брожения. Процесс брожения происходит до момента достижения низкого уровня сахара, необходимого для производства сухого вина. Температура брожения контролируется, используются культурные дрожжи отобранные в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



#### ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Каберне Совиньон 60%, Мерло 30%, Совиньон 10%



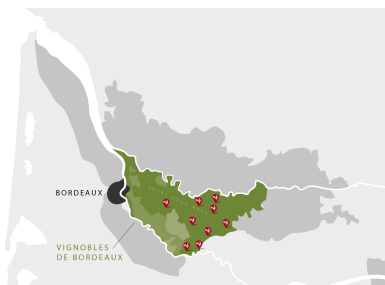
#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 10 - 12°C к шашлыкам, мясу на гриле или сезонным салатам.



#### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино чистого бледно-розового цвета. Выразительный аромат свежих фруктов. Живое, слегка маслянистое, насыщенное и ароматное во вкусе. Элегантное фруктовое вино, сбалансированное яркой кислотностью.



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