



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

CHÂTEAU BOIS DE LA CHARBONNIÈRE

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

Мацерация самых спелых ягод при низкой температуре (4-15°C в течение нескольких дней) до брожения, чтобы добиться более интенсивных фруктовых ноток. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить сушло насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контролируемая температура, культурные дрожжи) и мацерация в течение 2-3 недель для получения округлого и мягкого вина. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 65%, Каберне Совиньон 20%, Совиньон 15%



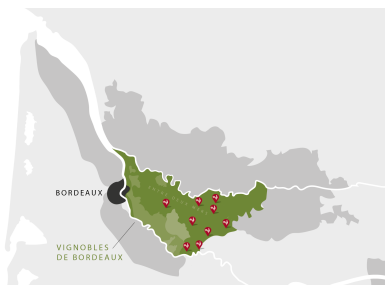
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино красивого насыщенного ярко-красного цвета. Ярко выраженный фруктовый аромат. Фруктовое и округлое во вкусе, с хорошей структурой. Традиционное бордо.



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