



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

HAUT VIGNAC

IGP Périgord - Красный



ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, мацерация в течение приблизительно 2 недель после сбора урожая для получения вина мягкой структуры. Выдержка в чанах из нержавеющей стали и бетона. Легкое подслащивание при розливе для придания большей округлости и гастрономичности.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 100%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при комнатной температуре (16 -18 °C). Любое гастрономическое сочетание



ДЕГУСТАЦИЯ

Мерло, наиболее распространенный сорт винограда в регионе, придает вину насыщенный, яркий цвет. Характеризуется фруктовостью и округлостью. В ароматике присутствуют красные ягоды (смородина, малина, красная вишня). В вине мягкие танины. Сбалансированное, округлое, приятное и гастрономичное вино.



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