



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU LÉO DE PRADES

AOC Saint-Estèphe - Красный



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Апелласьон Сент-Эстеф — один из самых знаменитых в Медоке, он занимает территорию в 1370 гектаров. Виноградники Сент-Эстефа расположены на почве разного состава. В основном она состоит из глины и известняка и обладает хорошими дренажными свойствами. Такой тип почвы защищает лозу винограда от чрезмерной влажности и наделяет вина неповторимыми качествами. Вина Сент-Эстефа отличают выраженные танины, мощность и насыщенность вкуса, к которому со временем добавляется округлость, тонкость и фруктовые нотки.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Шато Лео Де Прадес принадлежит центральному винному погребу Сант Эстефа начиная с 1934 года, благодаря союзу 42 виноделов, которые боролись с экономическим кризисом той эпохи. Шато обладает территорией в 14,5 гектаров и располагается в коммуне Сант Эстеф.

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 60%, Каберне Совиньон 40%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 - 18°C к блюдам из красного мяса или сырной тарелке.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино яркого и глубокого красного цвета. В аромате — спелые фрукты, нотки ванили и тостов. Насыщенное во вкусе, с хорошим балансом древесных и фруктовых ароматов. Долгое послевкусие.



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