



CHÂTEAU MONPLAISIR

AOC Bordeaux - Красный - 2020











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. Океанические приливы влияют на обе реки, пересекающие регион, и наделяют вина специфическими характеристиками. Благодаря протяженной и разнообразной территории производства, красные вина Бордо обладают широкой палитрой ароматов и демонстрируют свои лучшие качества в бесчисленном количестве вариантов.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Виноградник Монплезир существует с давних времён, самые старые описи земель датируются 18 веком. В 1952 году поместье было перекуплено дедом Адрэ Гуаша и уже находится под наблюдением молодого энолога Селин Влостовичер. Виноградник пролегает между Дордонью и Гаронной. разделенный многочисленными маленькими притоками, украшающими холмистый пейзаж, сформированный из глины и тины.

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 сусло 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 70%, Каберне Совиньон 20%, Совиньон 10%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино интенсивного ярко-красного цвета. В аромате — фруктовое, с легким оттенком пряностей и амиловыми нотками свежих фруктов. Округлое, фруктовое и изысканное во вкусе.







