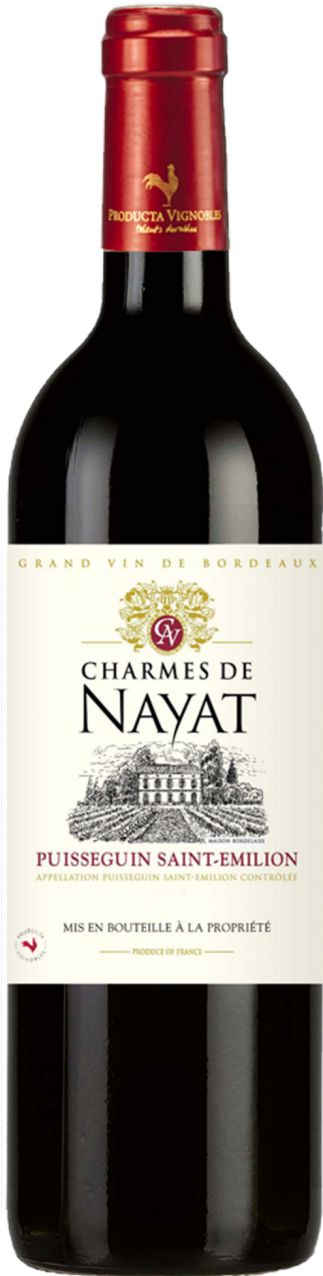




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARMES DE NAYAT

AOC Puisseguin-Saint-Emilion - Красный



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Под апелласьоном Пюисген Сент-Эмильон производятся сбалансированные красные вина. Эта географическая зона находится на территории коммуны Пюисген на северо-востоке от Бордо, в 10 км от Сент-Эмильона. Её пейзаж с изменчивым рельефом состоит из холмов, на которых расстилается мозаика виноградников. Виноградные лозы начали выращивать здесь еще в галло-романскую эпоху. Эти вина отличаются своей мощностью, концентрированным и богатым вкусом с выраженной танинной структурой.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & ВЫДЕРЖКА

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей. Мацерация в течение 2-3 недель, чтобы получить округлое и мягкое вино. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 70%, Совиньон 20%,
Каберне Совиньон 10%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



ДЕГУСТАЦИЯ

Это приятное вино — результат тщательного регулирования процесса винификации, в котором экстракция играет главную роль. Изящная структура, плотность, насыщенность и свежесть прекрасно сбалансированы. Приятное вино с фруктовыми ароматами, которое можно пить как молодым, так и после нескольких лет хранения.



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