

TOQUES&CLOCHERS OCCURSUS ТОК Э КЛОШЕ ОККУРСУС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Limoux AOC

Сорта винограда: 60% Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мальбек, 30% Сира и Гренаш

Содержание алкоголя: 13,5%

Способ сбора урожая: полностью ручной

Производителями Sieur d'Arques движет страсть, страсть к своему терруару, земле, культуре и своему винограду, из которого производятся лучшие тихие и игристые вина.

Каждый год в середине апреля Сьёр д'Арк проводит дегустацию и аукцион бочек с лучшим вином. В центре воскресного праздника – открытого для публики и носящего название Toques et Clochers, сбор средств, которые идут на восстановление средневековых часовен (the clochers) в районе Лиму, помогая сохранить первоначальный колорит и богатое архитектурное наследие этих мест.

Терруар:

Медитерране Руж расположен в восточной части аппеллясьона Лиму, рядом с деревнями Сент -Илер, Вильбази и Гарди.

Почвы: гравийные, покрытые слоем мергеля (известково-глинистой породой).

Винификация и выдержка вина:

Применяется традиционная винификация и долгая 5-недельная мацерация с целью получения максимального цвета, аромата и танинов.

Сбор урожая производится только вручную, что позволяет винограду сохранить все свои качества; затем следует долгий период мацерации и 18-месячная выдержка в дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий и насыщенный малиновый цвет.

Аромат: Сложный, с оттенками специй, спелых фруктов, фиалок, кофе и ванили.

Вкус: Богатый и структурированный. Вкус спелых танинов сменяется легкими и продолжительными нотами ванили, трюфелей и фруктов. Тонкое и долгое послевкусие свидетельствует о высоком потенциале хранения вина.

Гастрономические рекомендации:

Подавать с острыми блюдами, красным мясом, дичью и сырами с ярко выраженным вкусом. Температура подачи: 18-20°C.