

CHATEAU ARGADENS ROUGE

ШАТО АРГАДАНС РУЖ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Bordeaux Supérieur AOC

Сорта винограда: 58% Мерло, 35% Каберне Совиньон, 7% Каберне Фран

Содержание алкоголя: 13,5%

Компания Sichel была основана еще в 1883 году, когда семья Сисель переехала в Бордо, и ее глава решил заняться неготиантским бизнесом (до этого семья очень много путешествовала по всей Европе). Правнук основателя, англичанин Питер Сисель приехал в Бордо в 1960 году и уже 12 лет спустя, в 1972 году был избран Президентом Ассоциации Винных Торговцев Бордо. Окончательно Питер основался в Бордо после знакомства со своей супругой Дианой. Одним из важных достижений Питера было восстановление старого поместья в Марго – Château d'Angludet, приобретенного в 1961 году. Кроме того, он был главным акционером Château Palmer, в которое в 1938 году были сделаны значительные инвестиции его отцом – Аланом Сиселем и тремя другими семьями. Питер приобрел славу одного из уважаемых людей в Бордо; по сути, он был одним из первых торговцев вином, ставших виноделом. Сейчас имя Питера Сиселя известно всему миру, прежде всего благодаря его стратегии совмещения традиций и современных технологий.

Терруар:

Виноградники расположены на высоте 110 метров над уровнем моря (одни из самых высоко расположенных в Жиронде).

В хозяйстве заботятся о том, чтобы минимизировать влияние на окружающую среду. Здесь не используются гербициды или другие тяжелые химические удобрения.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Традиционная выдержка 12 месяцев в дубовых бочках (1/4 – новый дуб среднего обжига).



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Ноты ягод (черника, черная смородина) и легкие древесные нюансы.

Вкус: Гладкие, округлые танины, приятное фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, включая стейки, а также с сырами средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °С.