

CHATEAU LAVISON ШАТО ЛАВИЗОН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло

Средний возраст лоз: 20 лет

Плотность посадки лоз: 4500 лоз/га

Содержание алкоголя: 12%

Хозяйство представляет собой, построенное в 13 веке Эдуардом I, превосходное шато, ранее использованное как охотничий павильон. Это основательный замок с красивыми 30 метровыми башнями, возвышающимися над зданием, и стенами более 2 метров толщиной.

Площадь виноградников 50 га. Виноградники расположены в Бордо - аппелласьоне номер один во Франции по площади и по объему производства.

Винификация и выдержка вина:

Вино производится с величайшей осторожностью под руководством энолога Александры Марте. Дата сбора урожая устанавливается после точного мониторинга уровня зрелости. Виноград тщательно сортируется по прибытии на винодельню. Предварительная мацерация проводится с целью извлечь фруктовые ароматы, затем вино ферментируют в чанах с регулируемой температурой для максимального извлечения полифенолов из винограда. После ферментации вино настаивается еще около 10 дней, в течение которых определяется лучший момент для разлива. Созревание на тонком осадке до разлива в бутылки.



Оценки и рейтинги:

Challenge International du Vin'12 – Золотая Медаль;

Concours General Agricole Paris'11 – Золотая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиново-красный.

Аромат: Свежие, спелые красные и черные ягоды: черная смородина, вишня, черника.

Вкус: Вино с хорошей структурой и приятными, мягкими, дружелюбными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с различными блюдами из говядины, свинины или утки.

Температура подачи: 16-18 °С.