

SANCERRE ROUGE CHATEAU DE SANCERRE

САНСЕР РУЖ ШАТО ДЕ САНСЕР



Вино красное сухое

Аппелласьон: Sancerre Rouge AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Возраст лоз: 20-25 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 27000 бутылок

Поместье Шато де Сансер, расположенное в центральной части долины реки Луары, принадлежит компании Марнье-Лапостоль. В 1919 году Луи-Александр Марнье Лапостоль приобрел этот феодальный замок, построенный ещё в X веке графом из Шампани. Разрушенный в 1621 году, замок был восстановлен в стиле Луи XII в 1874 году. Луи-Александр преобразовал замок в винодельню и расширил площади виноградников. Все вина Шато де Сансер производятся, выдерживаются и разливаются в этом замке, поэтому это единственные вина региона Сансер, имеющие право называться «Шато де Сансер».

Терруар:

Один гектар виноградников занимают восточные и юго-восточные склоны терруара Сансер, в коммуне Крезанси-ан-Сансер, возвышающиеся над рекой Луарой, другие 4 гектара занимают западную часть склона. Используются винодельческие приёмы, ограничивающие урожайность: обрезание молодых побегов и листьев, зелёный сбор.

Винификация и выдержка вина:

Первая селекция винограда проходит непосредственно на винограднике, вторая на винодельне. После гребнеотделения и мягкого прессования следует холодная мацерация на протяжении 4 - 6 дней. Ферментация длится 21 - 28 день. После отжима 70% вина оставляют в бочках на 1 год, остальные 30% выдерживаются в стальных чанах. В течение этого времени происходит яблочно-молочное брожение. По окончании выдержки проводится ассамбляж вина. Фильтрация вина не производится.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темно рубиновый.

Аромат: Выразительный аромат красных спелых плодов, сочетается с нотами тостов, солодовыми нотками и пряными.

Вкус: Легкое и освежающее вино, с гармоничной текстурой и тонкими шелковистыми танинами. Насыщенные фруктовые нотки сочетаются с древесными оттенками и пряностями. Продолжительное с вишневыми нотами послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Красное мясо на гриле, дичь, холодные мясные закуски, сыры.

Температура подачи: 16-18°C.