

LES CORIOLES BLANC ЛЕ КОРИОЛЬ БЛАН



Вино белое сухое

Регион: Cotes de Gascogne

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 11,5%

Вино Les Corioles производится с виноградников, расположенных в департаменте C tes de Gascogne – месте, где процветают белые вина.

Площадь виноградников составляет 40 га, а средний возраст лоз – 18 лет.

Поскольку качество вина берется от винограда, то именно виноградникам уделяется особое внимание и забота, при минимальном использовании химических удобрений.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается при оптимальной спелости; проводится механическая сборка урожая. Ферментация проходит приблизительно в течение двух недель в стальных чанах при контролируемой низкой (15 - 17  C) температуре. По завершении брожения вино еще 3-5 месяцев выдерживается в стальных чанах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Желтый с зеленым отблеском.

Аромат: Интенсивный, яркий букет, в котором хорошо проявлены ноты белых цветов, лайма и крыжовника.

Вкус: Свежая кислотность, на небе - ноты цитрусовых и экзотических фруктов. Минеральное.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с овощными салатами, морепродуктами, рыбой, мясом птицы и сырами. Температура подачи: 10-12  C.