

COTES DU RHONE BOUCHARD AINE&FILS

КОТ ДЮ РОН БУШАР ЭНЭ&ФИС



Вино красное сухое

Апелласьон: Cotes du Rhone AOP

Сорта винограда: 40% Гренаш, 60% Сира, Мурведр

Содержание алкоголя: 13,5%

Дом Bouchard Aîné & Fils имеет длинную и богатую историю, он производит вина уже более 250 лет с постоянным поиском совершенства в качестве, аутентичности стиля и с престижным именем. Вина Бушар Эне & Фис выражают кропотливую работу на винограднике, внимание к винификации и выдержке вина. Так, применяется ограничение урожайности, используются экологически чистые методы при работе на винограднике.

Линейки вин объединены запоминающейся этикеткой с «фирменной» вертикальной полосой.

Терруар:

Кот дю Рон представляет собой региональный апеллясьон, ограниченный 163 районами и 6 винодельческими департаментами; представляет 80% вина региона Роны, с площади более чем 40 000 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в период своей максимальной зрелости, доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению и мягкому прессованию. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Малолактическая ферментация: проводится.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиново-красный.

Аромат: Сложный букет, с нотками лесных ягод, специй, свежего табака.

Вкус: Насыщенные, но округлые танины, оставляет фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из белого и красного мяса, ягненку, колбасам и мягким сырам.

Температура подачи: 13-15°C.

COTES DU RHONE BOUCHARD AINE&FILS

КОТ ДЮ РОН БУШАР ЭНЭ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cotes du Rhone AOP

Сорта винограда: 40% Гренаш, 60% Сира, Мурведр

Содержание алкоголя: 13,5%

Дом Bouchard Aîné & Fils имеет длинную и богатую историю, он производит вина уже более 250 лет с постоянным поиском совершенства в качестве, аутентичности стиля и с престижным именем. Вина Бушар Эне & Фис выражают кропотливую работу на винограднике, внимание к винификации и выдержке вина. Так, применяется ограничение урожайности, используются экологически чистые методы при работе на винограднике.

Линейки вин объединены запоминающейся этикеткой с «фирменной» вертикальной полосой.

Терруар:

Кот дю Рон представляет собой региональный аппелясьон, ограниченный 163 районами и 6 винодельческими департаментами; представляет 80% вина региона Роны, с площади более чем 40 000 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в период своей максимальной зрелости, доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению и мягкому прессованию. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Малолактическая ферментация: проводится.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиново-красный.

Аромат: Сложный букет, с нотками лесных ягод, специй, свежего табака.

Вкус: Насыщенные, но округлые танины, оставляет фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из белого и красного мяса, ягненку, колбасам и мягким сырам.

Температура подачи: 13-15°C.