

CHÂTEAU ROUBINE CUVÉE LION & DRAGON ШАТО РУБИН КЮВЕ ЛЕВ И ДРАКОН



Вино розовое сухое

Апелласьон: Cotes de Provence Cru Classe

Сорта винограда: 50% Гренаш, 30% Тибурен, 10% Мурведр, 10% Роль

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 0,75 и 1,5 л

Первое упоминание о Шато Рубин в архивах датируется началом 14 века, когда оно было удостоено ордена Святого Жана от рыцарей-тамплиеров в 1307 году. На протяжении 15-го века хозяйство принадлежало нескольким наиболее влиятельным семействам Прованса. В 1994 году уроженка здешних мест Валери Руссель влюбилась в Шато Рубин и его окрестности, стала владелицей хозяйства и посвятила 20 лет своей жизни работе на винодельне. Используя современные технологии и руководствуясь уважением к традициям, она стремилась добиться совершенства.

В настоящее время хозяйству принадлежит виноградник 72 га с превосходным природным дренажем, благодаря чему и появилось название «Рубин», что на прованском диалекте означает «ручей». Терруарам Прованса около 2600 лет, что делает виноградник Шато Рубин одним из старейших во Франции. В 1953 году Министерство сельского хозяйства присвоило хозяйству категорию Крю Классе.

Терруар:

Виноградник расположен между коммунами Лорг и Драгиньян. Эмблемами этих коммун являются Лев и Дракон соответственно. Лучшие участки земли были выбраны и самые интересные сорта винограда были тщательно отобраны для производства этого вина. Средний возраст лозы 50 - 80 лет.

Винификация и выдержка вина:

Урожай собирают рано утром, виноград оставляют в холодном помещении при температуре 1 °С. Затем виноград сортируют и помещают под пресс, где происходит холодная мацерация в течение 24-х часов., что позволяет насытить будущее вино ароматом. Затем сусло помещается в терморегулируемые бочки, где проходит ферментация и последующая выдержка в течение 6 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-лососевый.

Аромат: Утонченный, с нотами специй и хмеля, легкими оттенками лемонграсса.

Вкус: Глубокий насыщенный, ощутимы ноты лимона и древесные оттенки. Освежающее вино с выразительным долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

идеально сочетается с белым мясом, жареной красной барабулькой, конфи ягненка с чесноком, уткой, сыром Рокфор. Температура подачи: 12 - 14°С.