

CABERNET D'ANJOU GUILBAUD FRERES

КАБЕРНЕ Д'АНЖУ ГИЛЬБО ФРЕР



Вино розовое полусладкое

Аппелласьон: Cabernet d'Anjou AOP

Сорта винограда: 100% Каберне Фран

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 11%

Объем производства: 40000 бутылок

Эдуард и Марсель Гильбо, продолжатели старинной винодельческой семьи, создали Дом Guilbaud Frères в 1927 году. С тех пор они стремятся сохранять исключительное качество своей продукции. Исключительно удачное расположение их семейных виноградников вместе со знанием терруара придает винам, производимым Guilbaud Frères, высокую репутацию. Семье виноделов, приверженцев традициям, удалось гармонично объединить опыт предков с высокими технологиями в области производства вин.

Терруар:

Виноградники расположены в южной части Луары и занимают склоны и террасы на высоте 30-100 м над уровнем моря. Виноград произрастает в мягких климатических условиях на сланцевых и глинистых почвах, сформированных реками Лейон, Луара и Обанс, и получает много солнечного света.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды, собранные вручную, подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Традиционная ферментация при низкой температуре с выпадением в осадок солей винной кислоты. Созревание вина проходит в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре 18-20°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-розовый.

Аромат: Тонкий и элегантный с нотами клубники и красной смородины.

Вкус: Великолепный баланс между кислотностью и остаточным сахаром.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет в качестве аперитива, в сочетании с блюдами, приправленными специями, а также с десертами, например, с печеньем. Температура подачи: 8-10°C.