

LA MARIDELLE ROSE ЛЯ МАРИДЕЛЬ РОЗЕ



Вино розовое полусухое
Аппелласьон: Pays d'Oc IGP
Сорт винограда: 100% Сенсо
Содержание алкоголя: 12,5%
Объем бутылки: 187 мл
Содержание сахара: 5 г/л



Дом Поль Сапан был основан в 1889 году в Божоле (Лансье). С того времени не изменились технологии и традиции потребления вина, но изменились потребители. Дом Поль Сапан создал новый взгляд на вино в соответствии с ожиданиями потребителя.

Терруар:

Прекрасное расположение виноградников на меловых склонах Лангедок-Руссийона и идеальные климатические условия удивительным образом сказывается на свойствах виноградника и винограда. Виноградники простираются в окрестностях Безье, где состав почвы обеспечивает отличный дренаж. Мелкая галька запасается теплом днем и отдает его лозе ночью, позволяя ягоде достичь отличной зрелости.

Винификация и выдержка вина:

Собранный виноград доставляется на винодельню, где аккуратно прессуется. Новая техника в виноделии «автоматический пижаж» позволяет извлечь максимум цвета и аромата без избытка вяжущих танинов. Ферментация на протяжении двух недель в цементных резервуарах при контролируемой температуре. Брожение останавливается на определенном этапе, для сохранения необходимого уровня остаточного сахара.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-розовый.

Аромат: Яркий ягодный аромат (малина, земляника).

Вкус: Свежее, легкое вино с приятной сладостью.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, с овощными салатами, рабой и мясом птицы. Температура подачи: 12-14°C.