

CHATEAU PINEY 2011

ШАТО ПИНЕЙ 2011



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорта винограда: 55% Мерло, 35% Каберне Фран, 10% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13,5%

Union de Producteurs de Saint-Emilion (UDPSE) является первым винным кооперативом департамента Жиронда французского региона Аквитания (Бордо) и владеет 120 000 гектарами виноградников. Кооператив был основан в 1932 году десятью производителями. Сегодня он объединяет 187 виноградарей, суммарно владеющих 800 га виноградников.

В 1986 году кооператив приобрел систему автоматического приема винограда для того, чтобы проводить отдельные винификации урожая 60 различных Шато, представляющих кооперативу половину своей продукции, а также коммерческих брендов.

Прекрасное семейное поместье Шато Пиней связано с историей великих вин в этом престижнейшем винодельческом регионе. Это вино было заявлено в книге винных экспертов Le Féret еще в 1949 году. Хозяйство расположено на юго-востоке средневекового города Сент-Эмильона, в приходе Saint-Hippolyte.

Терруар:

Виноградные лозы произрастают на песчано-глинистых почвах в благоприятных условиях мягкого влажного климата.

Винификация и выдержка вина:

Для вин Шато Пиней проводится традиционная ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре и довольно долгая мацерация.

Выдержка вина проходит во французских дубовых бочках в течение 5 месяцев. Перед бутелированием проводится оклейка вин (очистение от взвеси) с использованием яичного белка.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый рубиновый.

Аромат: Нотки вишни, клубники, ежевики и малины переплетаются с пряными и древесными нюансами.

Вкус: Яркий, фруктовый, с хорошей структурой и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из говядины, свинины, тушенная и жареная дичь.

Температура подачи: 16-18 °С.