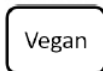


CHARDONNAY LA CHEVALIERE LAROCHE

ШАРДОНЕ ЛЯ ШЕВАЛЬЕР ЛАРОШ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Лангедок IGP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка 6 месяцев в стальных емкостях.

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 0,75 л

Винный дом Ларош является одним из лучших производителей вин во Франции. Компания «Домэн Ларош» была основана в 1850 году Жан-Виктором Ларош, который купил свой первый небольшой виноградник в Шабли. С 1967 года компанией управляет Мишель Ларош, представитель пятого поколения династии знаменитых виноделов. Площадь собственных виноградников компании с 6 га расширилась до 100 га в Шабли и 30 га в Лангедоке.

Мишель Ларош придерживается как классической технологии производства вин, так и является новатором. Ярким примером служит использование винтовой пробки вместо традиционной.

Терруар: Шардоне Ля Шевальер производится из нескольких зон в Лангедоке, чтобы добиться сложности в вине: Минервуа, Безье, Агд, Бедарье, Монпелье, Ним.

Виноградные лозы выращиваются органически, то есть только натуральные продукты используются для обработки лоз и винограда, избегая пестицидов и гербицидов. Органический способ выращивания винограда является более требовательным и более дорогим.

Винификация и выдержка вина:

Целые грозди помещают в пневматический пресс, затем 24 часа муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока. Ферментация длится 12 дней при 15°C в емкостях из нержавеющей стали. Вино выдерживается 6 месяцев в стальных емкостях.



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-соломенный.

Аромат: яркий, с тонами богатых желтых фруктов, легкими цитрусовыми оттенками и сладкими перечными тонами.

Вкус: хорошая структура, сбалансированное вино с оттенками спелой груши и марципана, дополненные долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с креветками, морепродуктами, блюдами японской кухни и козьим сыром.

Температура подачи: 10-12°C.