

CHATEAU BARRAIL HAUT ШАТО БАРРАЙ О



Вино красное сухое

Аппелласьон: Bordeaux Superieur AOC

Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон,
35% Мерло, 10% Каберне Фран, 5% Мальбек

Содержание алкоголя: 13,5%

Хозяйство Barrail Haut представляет собой небольшое поместье, расположенное на южных склонах Сен-Мартен-де-Сескас, откуда раскрывается восхитительный вид на всю долину Гаронны.

Поместье Château Haut Barrail существует с 1362 года, однако с того времени сохранилась только мельница. Нынешнее здание, старейшая его часть, датируется началом 17 веком. Основные постройки отражают архитектурные особенности 18 века. На фронтальной части здания запечатлен каменный символ, с изображением лозы и пшеницы.

Семья Gillet владеет поместьем с 1987 года, за это время было проведено множество реставрационных работ. Первый урожай Château Haut Barrail был в 1995 году.

Созданное с заботой и уважением к окружающей среде, в соответствии со строгими правилами органического виноделия, это вино раскрывает всю тонкость и элегантность терруара.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в бетонных чанах при контролируемой температуре. Традиционная выдержка 12 месяцев в дубовых, с последующей выдержкой в бутылках в течение 4 месяцев. Баррики на 80% новые, третья часть которых каждый год обновляется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Гранатово-красный.

Аромат: Спелые красные фрукты, переплетаются с нотами красной смородины и ежевики.

Вкус: Хорошо сбалансированное вино с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, в том числе баранина на косточке, а также с голубыми сырами и сырами средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °С.