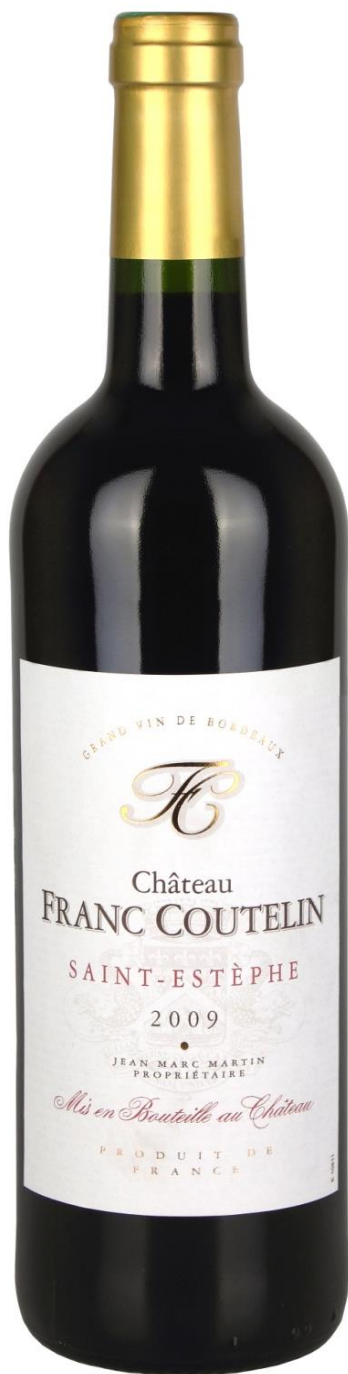


CHATEAU FRANC COUTELIN ШАТО КОС ФРАН КУТЕЛЕН



Вино красное сухое

Апелласьон: Saint-Estèphe AOP.

Сорта винограда: 55% Мерло, 40% Каберне Совиньон, 3% Пти Вердо, 2% Каберне Фран.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Виноградник Фран Кутелен в 1977 году приобрели Marcel и Christian Quancard, а нынешним владельцем является Jean-Marc Martin. На глинисто-известняковой почве Сент-Эстефа рождается виноград исключительного качества, а на современной винодельне есть все условия для создания и выдержки превосходного вина.

Терруар:

Сент-Эстеф расположился в северной части региона О-Медок, на западных берегах эстуария Жиронда. Глинистая почва апелласьона Сент-Эстеф придает вину тяжесть, яркий, богатый вкус с характерной кислинкой.

Винификация и выдержка вина:

После механического сбора, виноград бережно доставляется на винодельню для дальнейшей обработке. Ферментация вина проводится в чанах из нержавеющей стали, для сохранения ярких фруктовых ароматов.



Оценки и рейтинги:

Challenge International du Vin'12 – Золотая Медаль;
Wine Enthusiast'12 – 89 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый, с пурпурным отблеском.

Аромат: Тонкий и открытый, с фруктовыми нотами и оттенками сливы и смородины, при раскрытии переходящий в цветочные и ванильные ноты.

Вкус: Хорошо структурированный и сбалансированный. Фруктовая свежесть в начале, переходящая в тонкие нотки тостов и лакрицы. Продолжительное яркое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °С.