

# CHATEAU PEY ARNAUD ШАТО ПЕЙ АРНО



**Вино белое сладкое**

**Аппелласьон:** Sauternes AOC

**Сорта винограда:** 85 % Семильон, 10% Совиньон Блан, 5% Мюскадель

**Содержание алкоголя:** 13,5%

## **Терруар:**

Аппелласьон Сотерн (Sauternes) расположен на почвах, состоящих из песка и гравия. Климат здесь теплый и влажный. Утром, вследствие близости виноградников к реке Сирон, часты туманы. Это способствует образованию на винограде грибка (благородной плесени) «Botrytis Cinerea», который поглощает воду и уменьшает кислотность винограда. В результате происходит подвяливание ягод и возрастает концентрация сахаров. Виноград собирают выборочно по ягоде.

## **Винификация и выдержка вина:**

На создание вина идут ягоды, пораженные благородной плесенью ботритис. Применяется традиционная винификация с использованием высокопроизводительного современного оборудования: терморегулируемые чаны из нержавеющей стали, пневматические прессы BUCHER с эпоксидным покрытием.

Лучшая часть урожая бродит в бочках. Остальная часть винифицируется в чанах из нержавеющей стали. Выдержка в дубовых бочках не менее 18 месяцев. Вино разливается непосредственно в хозяйство.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Красивый желтый, с золотым отблеском.

**Аромат:** Теплый, сладковатый, с цветочными и медовыми нотками, а также миндаля, айвы, абрикосов.

**Вкус:** Насыщенное, маслянистое вино, с приятной фруктовой сладостью.

## **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо на аперитив, с различными закусками и паштетами и с десертами, с полутвердыми и голубыми сырами. Температура подачи: 12-14 °С.