

# LES CORIOLES ЛЕ КОРИОЛЬ



**Вино красное сухое**

**Регион:** Pays d'Oc

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совиньон

**Средний возраст лоз:** 15 лет

**Содержание алкоголя:** 12,5%

Вино Les Corioles производится с 40 га виноградников, расположенных у подножья западных Пиренеев. Здесь преобладает средиземноморский климат с оптимальным количеством солнечных часов. Сочетание благоприятного климата с умелой работой на виноградниках, включающей низкую урожайность, рождает ароматные и мягкие вина.

### **Винификация и выдержка вина:**

После процесса гребнеотделения и мягкого прессования, проводится ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 28°C. Ежедневное перемешивание/разбитие виноградного жмыха и аэрация в течение недельной мацерации, позволяет извлечь достаточно цвета и дубильных веществ из кожицы винограда. По завершении яблочно-молочного брожения, проводится ассамбляж вина и выдержка в течение нескольких месяцев.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиновый с фиолетовым оттенком.

**Аромат:** Яркие нотки спелых ягод (черника, черная смородина, ежевика) и легкие пряные ноты.

**Вкус:** Округлое, среднего тела вино, насыщенное мягкими танинами с фруктово-ягодными нотами.

### **Гастрономические рекомендации:**

Превосходно подходит к мясу на гриле, с говядиной, дичью, овощами на гриле и сырами средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °C.