

LA VIE EN ROSE CHÂTEAU ROUBINE ЛЯ ВИ АН РОЗ ШАТО РУБИН

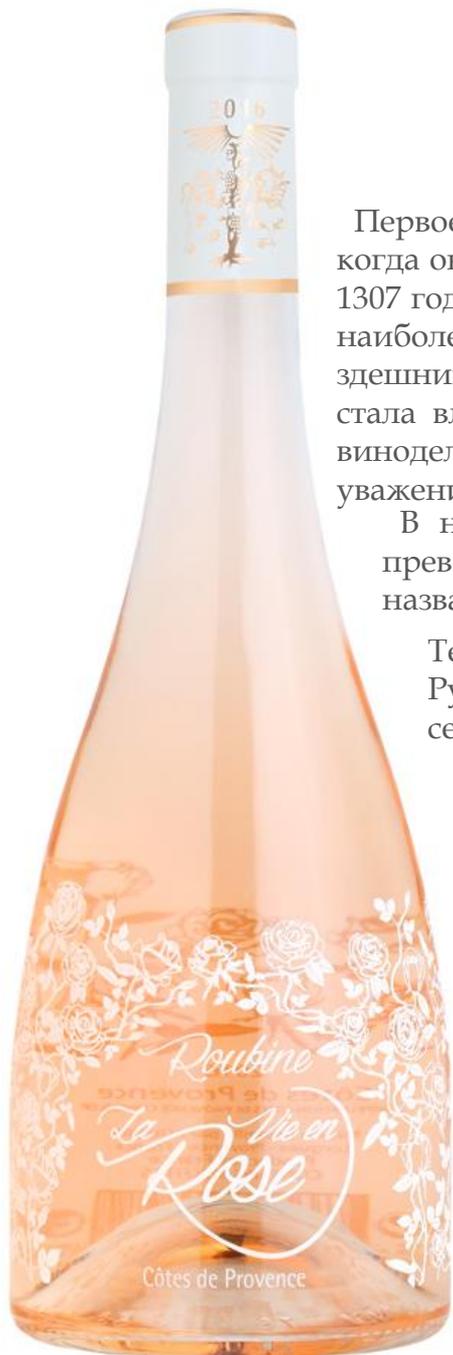


Вино розовое сухое

Аппелласьон: Cotes de Provence Cru Classe

Сорта винограда: 50 % Гренаш, 40 % Сенсо, 10 % Сира

Содержание алкоголя: 13%



Первое упоминание о Шато Рубин в архивах датируется началом 14 века, когда оно было удостоено ордена Святого Жана от рыцарей-тамплиеров в 1307 году. На протяжении 15-го века хозяйство принадлежало нескольким наиболее влиятельным семействам Прованса. В 1994 году уроженка здешних мест Валери Руссель влюбилась в Шато Рубин и его окрестности, стала владелицей хозяйства и посвятила 20 лет своей жизни работе на винодельне. Используя современные технологии и руководствуясь уважением к традициям, она стремилась добиться совершенства.

В настоящее время хозяйству принадлежит виноградник 72 га с превосходным природным дренажем, благодаря чему и появилось название «Рубин», что на прованском диалекте означает «ручей».

Терруарам Прованса около 2600 лет, что делает виноградник Шато Рубин одним из старейших во Франции. В 1953 году Министерство сельского хозяйства присвоило хозяйству категорию Крю Классе.

Терруар:

Виноградники располагаются в Прованса в центре региона Вар между городами Лорг и Драгиньян.

На винодельне на всех этапах производства вина практикуется разумный подход, характеризующийся бережным отношением к окружающей среде. В 2004 году хозяйство получило сертификат органического виноделия.

Винификация и выдержка вина:

Ночной сбор урожая.

Для придания вину более яркого розового оттенка применяют короткое настаивание на кожице (метод кровопускания) при низкой температуре.



Оценки и рейтинги

Wine Enthusiast – 87 баллов;

Vinalies Internationales – Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Нежно-лососевый.

Аромат: Тонкие ноты полевых цветов и сухой соломы, травы и лепестков розы.

Вкус: Округлый, с нотами фенхеля и аниса, оставляет освежающее послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо в качестве аперитива, с легкими салатами из свежих овощей и нежирной рыбой.

Температура подачи: 10 - 12°C.