

LA MARIDELLE CABERNET SAUVIGNON ЛЯ МАРИДЕЛЬ КАБЕРНЕ СОВИЊОН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Pays d'Ос IGP

Сорт винограда: 100% Каберне Совињон

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 187 мл., 250 мл.



Дом Поль Сапан был основан в 1889 году в Божоле (Лансье). С того времени не изменились технологии и традиции потребления вина, но изменились потребители. Дом Поль Сапан создал новый взгляд на вино в соответствии с ожиданиями потребителя.

Терруар:

Прекрасное расположение виноградников на меловых склонах Лангедок-Руссийона и идеальные климатические условия удивительным образом сказывается на свойствах винограда и винограда. Виноградники простираются в окрестностях Безье, где состав почвы обеспечивает отличный дренаж. Мелкая галька запасается теплом днем и отдает его лозе ночью, позволяя ягоде достичь отличной зрелости.

Винификация и выдержка вина:

Собранный виноград доставляется на винодельню, где аккуратно прессуется. Новая техника в виноделии «автоматический пижаж» позволяет извлечь максимум цвета и аромата без избытка вяжущих танинов. Ферментация на протяжении двух недель в цементных резервуарах при контролируемой температуре.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красный.

Аромат: Интенсивный аромат фиалки, зеленого перца и черной смородины.

Вкус: Насыщенное вино, богатое танинами, округлое, с выраженным фруктовым вкусом.

Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из мяса, пастам, хорошо с сырами и ветчиной. Температура подачи: 16-18 °С.