

ROSE D'ANJOU GUILBAUD FRERES

РОЗЕ Д'АНЖУ ГИЛЬБО ФРЕР



Вино розовое полусухое

Аппелласьон: Rose d'Anjou AOP

Сорта винограда: 100% Каберне Фран

Содержание алкоголя: 11%

Объем производства: 50 000 бутылок

Эдуард и Марсель Гильбо, продолжатели старинной винодельческой семьи, создали Дом Guilbaud Frères в 1927 году. С тех пор они стремятся сохранять исключительное качество своей продукции. Исключительно удачное расположение их семейных виноградников вместе со знанием терруара придает винам, производимым Guilbaud Frères, высокую репутацию. Семье виноделов, приверженцев традициям, удалось гармонично объединить опыт предков с высокими технологиями в области производства вин.

Терруар:

Виноградники расположены в южной части Луары и занимают склоны и террасы на высоте 30-100 м над уровнем моря. Виноград произрастает в мягких климатических условиях на кремнистых и глинистых почвах и получает много солнечного света.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды, собранные вручную, подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Традиционная ферментация при низкой температуре с выпадением в осадок солей винной кислоты. Созревание вина проходит в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре 18-20°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-розовый.

Аромат: По началу вино демонстрирует ароматы фруктов и ягод (красная смородина), затем ароматы эволюционируют в нюансы мяты и шалфея.

Вкус: Приятное, освежающее вино, с длительным, интересным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет в качестве аперитива, в сочетании с блюдами, приправленными специями, а также с десертами, например, с печеньем. Температура подачи: 8-10°C.