

TOQUES&CLOCHERS MEDITERRANEEN BLANC ТОК Э КЛОШЕ МИДИТЕРРАНЕ БЛАН



Вино белое сухое

Аппелласьон: Limoux AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%



Производителями Sieur d'Arques движет страсть, страсть к своему терруару, земле, культуре и своему винограду, из которого производятся лучшие тихие и игристые вина.

Необходимо помнить, что именно здесь, в этом регионе, была впервые придумана технология производства игристых вин.

Каждый год в середине апреля Сьёр д'Арк проводит дегустацию и аукцион бочек с лучшим вином. В центре воскресного праздника – открытого для публики и носящего название Toques et Clochers, сбор средств, которые идут на восстановление средневековых часовен (the clochers) в районе Лиму, помогая сохранить первоначальный колорит и богатое архитектурное наследие этих мест.

Терруар:

Виноградник находится в восточной части региона Лиму вокруг Сент-Илэр, Вильбази, Гарди, на высоте 100-200 метров. Количество осадков – 650 мм в год.

Почвы: галька, покрывающая мергель с глиной, хорошо дренируемые почвы.

На всех без исключения виноградниках практикуется ручной сбор, а урожайность составляет не более 25 гл/га.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проходит исключительно в дубовых бочках. Вино выдерживается в тех же дубовых бочках на протяжении 10 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вино красивого жёлтого цвета с оттенками золота.

Аромат: интенсивный, сложный: ноты спелого лимона, персика и абрикоса переплетаются с нюансами сливочного масла, корочки белого хлеба и флердоранжа.

Вкус: Гармоничный, мягкий, продолжительный вкус.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с морепродуктами, горячими устрицами, запечённым лещом и белым мясом. Рекомендуемая температура подачи: 12 - 14°C.