

# CHEVALIER BACALAN MEDOC

## ШЕВАЛЬЕ БАКАЛАН МЕДОК



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Medoc AOC

**Сорта винограда:** 48% Каберне Совиньон, 45% Мерло, 4% Каберне Фран, 3% Пти Вердо

**Содержание алкоголя:** 13%

Современное название хозяйство Chevalier Bacalan получило в честь Жозефа де Бакалан, рыцаря, советника парламента Бордо, который в 1738 году купил это поместье, ранее называемое Cazalet.

Сегодня Chevalier Bacalan принадлежит семье Сисель. Винодельческая история семьи Сисель началась в далеком 1883 году с обоснования в городе Бордо. На протяжении многих лет список винодельческих хозяйств, принадлежащих семье, только расширялся. При этом Сисель всегда много вкладывали и продолжают вкладывать в развитие своих хозяйств и поднятие их на новый уровень.

### **Винификация и выдержка вина:**

Виноград собирается при оптимальной спелости; до начала основного, производится «зеленый»

сбор. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Рубиновый с фиолетовым оттенком.

**Аромат:** Яркие нотки спелой вишни, смородины, черники и пряностей.

**Вкус:** Средней насыщенности вино с мягкими, округлыми танинами и приятным, продолжительным послевкусием.

### **Гастрономические рекомендации:**

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