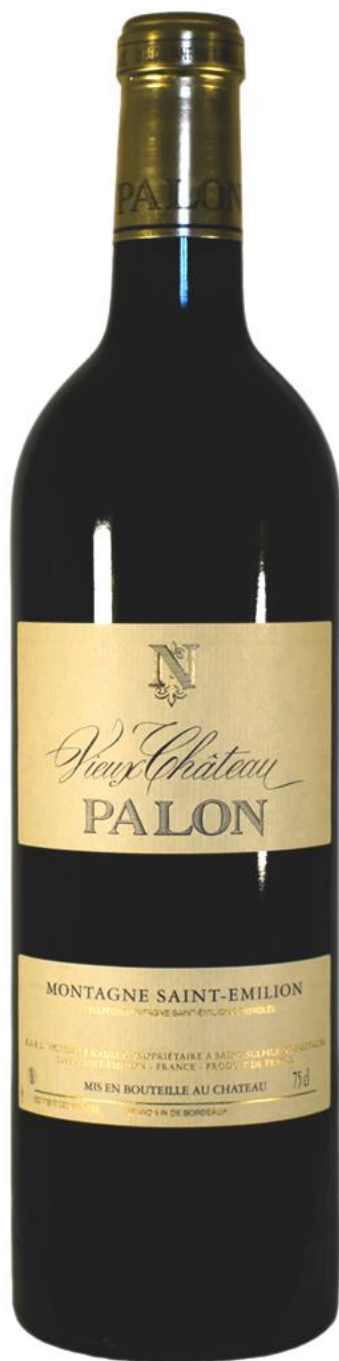


# VIEUX CHATEAU PALON ВЬЁ ШАТО ПАЛОН



**Вино красное сухое**

**Апелласьон:** Montagne Saint-Emilion AOC

**Сорта винограда:** 75% Мерло и 25% Каберне Фран

**Средний возраст лоз:** 30 лет

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 13,5%

Виноградник Вьё Шато Палон занимает небольшую площадь – всего 5 га. Его глинисто-известняковые почвы обеспечивают хороший дренаж корням виноградных лоз, а солнечный климат щедро одаривает теплом созревающие ягоды. Роберт Паркер оценивает вина этого Шато как «элегантные, чистые вина».

## **Терруар:**

Хозяйство площадью 30 гектаров с 30-ти летними лозами, благодаря своему расположению, получает много солнечных лучей и обладает хорошо увлажнённой естественным образом почвой. Оно находится в регионе Сент-Эмильон в месте выхода мергеля на поверхность.

## **Винификация и выдержка вина:**

Чтобы получить желаемый результат, необходима кропотливая работа на винограднике для достижения оптимальной зрелости и качества винограда: бережная прополка, обрезка лишних побегов, двойная ручная обрезка и зеленый сбор.

Окончательный сбор винограда производится вручную, чтобы отобрать только лучшие ягоды. После холодной мацерации происходит ферментация в небольших чанах из нержавеющей стали, а затем вино переливают в бочки из нового дуба для проведения малолактической ферментации. Вино выдерживают на осадке в течение 4 месяцев, с регулярным взбалтыванием осадка. После выдержки 12-15 месяцев в дубовых бочках проводится ассамбляж.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный, глубокий темно-красный.

**Аромат:** Яркий, интенсивный. Ноты черники, ежевики, малины и темной вишни переплетаются с нюансами кофе эспрессо, темного шоколада и черного молотого перца.

**Вкус:** Хорошо сбалансировано, округлое и полнотелое. Обладает продолжительным послевкусием.

## **Гастрономические рекомендации:**

Различные блюда из говядины, свинины, утки, тушеная и жареная дичь.

Температура подачи: 16-18 °С.

