

SAINTE BEATRICE CUVÉE DES PRINCES

СЕНТ БЕАТРИС КЮВЕ ДЕ ПРИНС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Cotes de Provence

Сорта винограда: Уни Блан, Шардоне

Содержание алкоголя: 13,5%

Хозяйство Sainte Beatrice расположено в 4 км от прекрасного города Лорг. С момента создания дома в 1978 году Жаном Новаретти и его женой он постоянно развивается: была проведена полная реструктуризация виноградника, произведено строительство зданий и сводчатых погребов, открыт музей виноградной лозы и вина, с экспозицией старых тракторов (от 1920 года), старых прессов и инструментов для виноградарства.

Сегодня виноградник охватывает 52 га. Там, где полвека назад не было ничего, сегодня производят амбициозные, элегантные и ароматные вина.

Вина уже завоевали сердца многих, и сегодня представлены в таких ресторанах как Méridien Beach Plaza в Монако, le Café de Paris в центре Монте-Карло, le Méridien в Ницце.

Сам Жан Новаретти говорит об успехе своих вин, как о правильной философии: в создании своих вин он придерживается двух ключевых слов: качество и традиции.

В 2016 году Sainte Beatrice было куплено знаменитым хозяйством Chateau Roubine, политика которого состоит в том, чтобы сохранить и поддерживать оригинальность дома. Также, с согласия принца, были сохранены герб и цвета Монако на этикетках вин.

Терруар:

Виноградники располагаются в Прованса в центре региона Вар между городами Лорг и Драгиньян.

Возраст некоторых лоз достигает 60 лет.

Винификация и выдержка вина:

После сбора урожая, виноград мягко прессуется и проводится мацерация при низких температурах. Алкогольное брожение протекает при контролируемой температуре 18-19 °С.



Оценки и рейтинги:

Concours General Agricole Paris – Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: Яркие ноты свежих белых фруктов, белых цветов, с легкими цитрусовыми оттенками, грейпфрутом.

Вкус: Хорошо сбалансированное, освежающее вино, с нотами белых фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо в качестве аперитива, с морепродуктами, белым мясом птицы и рыбой.

Температура подачи: 10 - 12°C.