

LES HAUTS DE BEL AIR BLANC

ЛЕ О ДЕ БЕЛЬ ЭР БЛАН



Вино белое сухое

Аппелласьон: Bordeaux AOP

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 12%

Вино Les Hauts de Bel Air было создано семьей Сишель как воплощение качества и уникально стиля Дома.

Виноградники находятся на правом берегу реки Гаронны, в 30 км к югу от города Бордо.

Сишель был первым неgociантским домом, который создал свою собственную винодельню. Сегодня он контролирует 300 виноградников, от 50 виноградарей. Средний возраст лоз составляет 30 лет.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается при оптимальной спелости. После процесса гребнеотделения и мягкого прессования, проводится ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 30-32°C.

Далее проводится яблочно-молочное брожение проводится.

Вино намеренно не выдерживают в контакте с дубом, чтобы в полной мере сохранить свежую сортовую ароматику.



Оценки и рейтинги:

Gilbert & Gaillard'14– 87 баллов



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: Яркие ноты красной смородины, грейпфрута и крыжовника.

Вкус: Гармоничное, с освежающей кислотностью вино, с цитрусовыми нотами на нёбе.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к салатам из свежих овощей, блюдам из птицы, рыбы и ароматным сырам. Температура подачи: 9-10 °C.

