

CHEVALIER BACALAN ШЕВАЛЬЕ БАКАЛАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: 65% Мерло, 35% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 12,5%

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: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Выразительные ноты красных ягод (спелая вишня, малина) и пряностей.

Вкус: Средней насыщенности вино с бархатистыми танинами и мягким, продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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