

GRAND PALAIS

ГРАН ПАЛЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Содержание алкоголя: 12%

Виноторговая компания-негоциант Ивон Мо, созданная в Gironde-sur-Dropt в 1897 году, входит в число наиболее уважаемых многовековых предприятий. Всегда верное своему терруару и своему первоначальному местоположению, сегодня он один из главных действующих лиц на рынке вин Бордо.

Название вина Гран-Пале вдохновлено историей города Бордо, где во время винного бума в XIX веке винными торговцами были построены многочисленные дворцы ('Пале').

Основным символом Бордо является Биржевая площадь (Place du Palais de la Bourse), архитектурный шедевр, построенный в XVIII веке в самом центре города на берегу реки Гаронна. Эта площадь была построена архитектором короля Людовика XV, Анж-Жаком Габриэлем. Именно здесь была объявлена Официальная классификация вин Бордо 1855 года, после того, как Наполеон III поручил Торгово-промышленной палате Бордо разбить все вина по категориям.

Винификация и выдержка вина:

Дата сбора урожая устанавливается после точного мониторинга уровня зрелости. Виноград тщательно сортируется по прибытии на винодельню. Ферментация проводится в стальных чанах с контролем температуры.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Ярко выраженные фруктово-ягодные ноты, малина, вишня, пряные и дымные ноты.

Вкус: Вино с хорошей структурой, округлое, с тонами спелых красных фруктов, и какао и лакрицы в финале.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из говядины, свинины или утки, мягкими сырами.

Температура подачи: 16-18 °C.