

# CHEVALIER BACALAN BLANC

## ШЕВАЛЬЕ БАКАЛАН БЛАН



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Bordeaux AOP

**Сорт винограда:** 100% Совиньон Блан

**Содержание алкоголя:** 12%

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:** Желтый с зеленым отблеском.

**Аромат:** Выразительные ноты белых цветов, с нотами цитрусовых (грейпфрут, лайм) и экзотических фруктов (маракуйя, личи).

**Вкус:** Элегантное, свежее, хорошо сбалансированное вино, с фруктово-цветочными ароматами.

### **Гастрономические рекомендации:**

Отлично с овощными салатами, морепродуктами, рыбой, мясом птицы и сырами.

Температура подачи: 10-12 °С.