

# TAILLAN ROUGE MOELLEUX

## ТАЙАН РУЖ МУАЛЁ



**Вино красное полусладкое**

**Страна:** Франция

**Сорта винограда:** Гренаш, Кариньян, Сенсо

**Содержание алкоголя:** 12%

**Остаточный сахар:** 34 г/л



Высокий технический и качественный уровень компании Роданьен полностью проявляется в каждом из ее вин. Она умеет сохранить со своими партнерами- виноградарями диалог и соучастие, которые благоприятствуют типичности каждого из ее продуктов и гарантируют достоверность.

«Для компании Роданьен, каждый виноградарь - партнер, который ткет душу наших вин и кует нашу силу» - Жан Берто, энолог.

### Терруар:

Виноград для производства этого вина поступает с виноградников, расположенных в различных винодельческих регионах Франции.

### Винификация и выдержка вина:

Собранный виноград доставляется на винодельню, где аккуратно прессуется. Ферментация на протяжении двух недель в цементных резервуарах при контролируемой температуре. Брожение прерывается на определенном этапе, для сохранения необходимого уровня остаточного сахара.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Яркий рубиновый.

**Аромат:** Интенсивный аромат зрелых фруктов, инжира, фиников, пряные и джемовые нотки.

**Вкус:** Округлое вино с мягкими танинами, выраженной сладостью и фруктовым послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из мяса, пастам, хорошо с сырами и ветчиной. Температура подачи: 16-18 °С.