

# PLACE ROYALLE BORDEAUX

## ПЛЯС РУАЯЛЬ БОРДО



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Bordeaux AOC

**Сорта винограда:** 80% Мерло, 20% Каберне Фран

**Содержание алкоголя:** 13%

Union de Producteurs de Saint-Emilion (UDPSE) является первым винным кооперативом департамента Жиронда французского региона Аквитания (Бордо) и владеет 120 000 гектарами виноградников. Кооператив был основан в 1932 году десятью производителями. Сегодня он объединяет 187 виноградарей, суммарно владеющих 800 га виноградников. В 2008 году его оборот составил 27 млн евро. В течение всего года UDPSE тесно сотрудничает с производителями, давая бонусы лучшим виноделам за высокие стандарты качества.

Бесчисленные медали, завоеванные Союзом производителей «Union de Producteurs de Saint-Emilion», подтверждают успех исторически сложившейся традиции обособленного виноделия, позволяющего виноделам сохранять индивидуальность и выразительность вин Бордо.

Сохранение традиций региона Saint-Emilion и применение инноваций обеспечивают идеальное качество лучших сортов винограда и рождение вин, олицетворяющих собой терруар.

### **Терруар:**

Виноградники хозяйства расположены на юге аппелласьона Сент-Эмильон и возделываются богатых глиной, песчано-кремниевых почвах. Площадь виноградника составляет 30 га.

### **Винификация и выдержка вина:**

Традиционное виноделие. Полностью автоматизированная система получения урожая, ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре с длительной мацерацией.

Традиционная выдержка в цементных цистернах, регулярное переливание, осветление, асептический розлив на месте производства в Сент-Эмильоне. Хранение бутылок после розлива на складе с контролируемой температурой в местечке Vayres.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиново-красный.

**Аромат:** Красные фрукты: слива, переходящая в чернослив, а также ягодные и кофейные нюансы.

**Вкус:** Округлое, тонкое и элегантное, с хорошей структурой.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно подойдет к различным блюдам из говядины, свинины, хорошо с дичью.

Температура подачи: 16-18 °С.