



COTES ROCHEUSES 2013

КОТ РОШЕЗ 2013



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорт винограда: 83% Мерло, 9% Каберне Фран, 8% Каберне Совиньон

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 1986 году кооператив приобрел систему автоматического приема винограда для того, чтобы проводить отдельные винификации урожая 60 различных Шато, представляющих кооперативу половину своей продукции, а также коммерческих брендов.

Терруар:

Виноградники расположены на землях плоскогорья Сент-Эмильона в коммунах Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Laurent-des-Combes и Saint-Etienne-de-Lisse.

Лозы произрастают в долинах и на склонах на почвах, состоящих из глинистых грунтов, глины, известняка и кремнезема.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню для дальнейшей переработки. Ферментация традиционная в чанах из нержавеющей стали. Готовое вино выдерживается 12 месяцев в винных бочках из французского дуба.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards -
Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:



Цвет: Красивый насыщенно-красный.

Аромат: Интенсивные ароматы красных фруктов, с нотками специй и пряностей переплетаются с нюансами кофе, какао и табака.

Вкус: Насыщенный, но с мягкими, сочными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из говядины, свинины, утки, тушеная и жареная дичь.

Температура подачи: 16-18 °С.