

# SAINTE BEATRICE CUVÉE DES PRINCES

## СЕНТ БЕАТРИС КЮВЕ ДЕ ПРИНС



### Вино розовое сухое

**Аппелласьон:** Cotes de Provence

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

**Содержание алкоголя:** 13%

Хозяйство Sainte Beatrice расположено в 4 км от прекрасного города Лорг. С момента создания дома в 1978 году Жаном Новаретти и его женой он постоянно развивается: была проведена полная реструктуризация виноградника, произведено строительство зданий и сводчатых погребов, открыт музей виноградной лозы и вина, с экспозицией старых тракторов (от 1920 года), старых прессов и инструментов для виноградарства.

Сегодня виноградник охватывает 52 га. Там, где полвека назад не было ничего, сегодня производят амбициозные, элегантные и ароматные вина.

Вина уже завоевали сердца многих, и сегодня представлены в таких ресторанах как Méridien Beach Plaza в Монако, le Café de Paris в центре Монте-Карло, le Méridien в Ницце.

Сам Жан Новаретти говорит об успехе своих вин, как о правильной философии: в создании своих вин он придерживается двух ключевых слов: качество и традиции.

В 2016 году Sainte Beatrice было куплено знаменитым хозяйством Chateau Roubine, политика которого состоит в том, чтобы сохранить и поддерживать оригинальность дома. Также, с согласия принца, были сохранены герб и цвета Монако на этикетках вин.

### Терруар:

Виноградники располагаются в Прованса в центре региона Вар между городами Лорг и Драгиньян.

Возраст некоторых лоз достигает 60 лет.

### Винификация и выдержка вина:

После сбора урожая, виноград прессуется и проводится мацерации. Затем следует алкогольное брожение при контролируемой температуре 18 °С. Вино еще некоторое время настаивается на осадке до бутылирования.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-розовый.

**Аромат:** ноты засахаренных фруктов и сушеного инжира сменяются оттенками белых цветов.

**Вкус:** Округлое вино, с освежающим послевкусием с нотами спелых ягод.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо в качестве аперитива, с легкими салатами из свежих овощей и нежирной рыбой.

Температура подачи: 10 - 12°C.