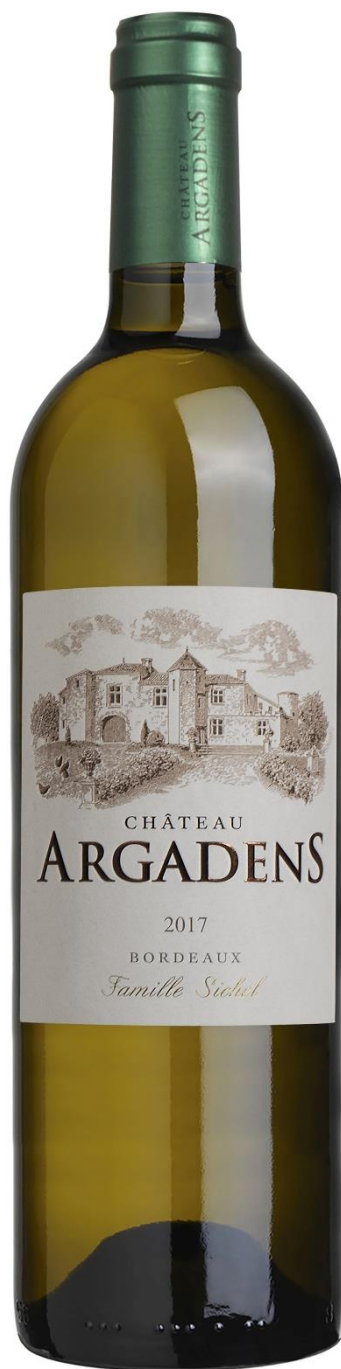


# CHATEAU ARGADENS BLANC

## ШАТО АРГАДАНС



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Bordeaux AOP

**Сорта винограда:** 65% Совиньон Блан, 35% Семийон

**Содержание алкоголя:** 12,5%

Дом Maison Sichel приобрел в собственность хозяйство Château Argadens в 2002 году. С этого времени здесь была проведена масштабная реконструкция, включающая обновление виноградников, модернизация оборудования, и строительство погреба для выдержки вина. Название хозяйства происходит от знатного рода, основавшего это имение в 13 веке.

Виноградники расположены на высоте 110 метров над уровнем моря (одни из самых высоко расположенных в Жиронде).

В хозяйстве заботятся о том, чтобы минимизировать влияние на окружающую среду. Здесь не используются гербициды или другие тяжелые химические удобрения.

### **Винификация и выдержка вина:**

Сорта Совиньон Блан и Семийон ферментируются отдельно при контролируемой температуре (16-18 °С): сорт Семийон – традиционно, в стальных чанах, сорт Совиньон Блан – по методу углекислотной мацерации (в среде углекислого газа) в стальных чанах. Углекислотная мацерация применяется для Совиньона для того, чтобы предотвратить окисление и получить легкое и свежее вино.

Далее вина смешивают, помещают в дубовые бочки, где выдерживают 2-3 месяца на осадке с регулярным батоннажем один раз в неделю.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Бледно-желтый с зелеными отблесками.

**Аромат:** Яркие фруктово-цитрусовые ноты (абрикос, грейпфрут, спелое яблоко и груша) и тонкими нюансами белых цветов.

**Вкус:** Легкое, с освежающей кислотностью и приятным сливочно-ванильным послевкусием.

### **Гастрономические рекомендации:**

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

Температура подачи: 10-12 °С.