

# CABERNET SAUVIGNON LA CHEVALIERE LAROCHE

## КАБЕРНЕ СОВИЊОН ЛЯ ШЕВАЛЬЕР ЛАРОШ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Лангедок IGP

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совињон

**Выдержка** 6 месяцев в стальных емкостях.

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем бутылки:** 0,75 л

Винный дом Ларош является одним из лучших производителей вин во Франции. Компания «Домэн Ларош» была основана в 1850 году Жан-Виктором Ларош, который купил свой первый небольшой виноградник в Шабли. С 1967 года компанией управляет Мишель Ларош, представитель пятого поколения династии знаменитых виноделов. Площадь собственных виноградников компании с 6 га расширилась до 100 га в Шабли и 30 га в Лангедоке.

Мишель Ларош придерживается как классической технологии производства вин, так и является новатором. Ярким примером служит использование винтовой пробки вместо традиционной.

**Терруар:** Долина Орб, в которой находится Mas la Chevalière, имеет различные терруары, которые были сформированы и культивируются на протяжении веков. Виноградная лоза имеет первостепенное значение с древности и хорошо спроектированные участки имеют структурированные склоны, предлагая лучшие условия для выращиваемых сортов винограда. Долина Орб обладает идеальным микроклиматом для созревания винограда без потери баланса и свежести.

### Винификация и выдержка вина:

Целые грозди помещают в пневматический пресс, затем 24 часа муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока. Ферментация длится 12 дней при 26 - 28°C в емкостях из нержавеющей стали. 100% малолактическая ферментация.

Вино выдерживается 6 месяцев в стальных емкостях.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно-рубиновый.

**Аромат:** яркий, с тонами черной смородины и легкими травянистыми нюансами.

**Вкус:** хорошая структура, сбалансированное вино с оттенками черной смородины и ягодного джема, бархатистыми танинами и долгим интригующим послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасно сочетается с мясными блюдами, перчеными блюдами и твердыми сырами.

Температура подачи: 16-17°C.