

MOREAU SELECT ROUGE JEAN MOREAU & FILS

МОРО СЕЛЕКТ РУЖ ЖАН МОРО & ФИС



Вино красное полусухое

Страна: Франция

Сорта винограда: Гренаш, Сира, Сэнсо, Кариньян, Мурведр

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 9-14 г/л



В 1814 году молодой бондарь Жан-Жозеф Моро женился на дочери местного винодела и унаследовал старейший винный Дом в Шабли. Ведомый страстью к вину и традиционным ценностям, он невероятно хорошо управлял хозяйством и очень быстро стал одним из самых важных производителей вина в Шабли. Он был пионером в регионе, и его успех продолжал расти.

На сегодняшний день винодельня сотрудничает с 50 виноградарями, взяв под свой контроль все процессы виноградарства: выбор участков, уход за лозами, отбор и сбор урожая.

В 2006 году компания Ж.Моро & Фис произвела качественное обновление бренда, которое было с энтузиазмом принято мировым винным сообществом. Вина J. Moreau & Fils представлены в более чем 80 странах мира и подаются в самых престижных ресторанах. Каждый год они выигрывают ряд призов и наград на международных конкурсах.

Стиль Дома - отражение чистого терруара Шабли. Строгий контроль за санитарным состоянием винограда, современное оборудование и сложный процесс винификации позволяют производить первоклассные вина.

Терруар:

Виноград для вина Моро Руж происходит с юга Франции, из региона Лангедок.

Винификация и выдержка вина:

Для прессования винограда используются пневматические прессы. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре (18 - 20°C), чтобы максимально сохранить оригинальный сортовой вкус. Выдержка на осадке в течение 6 месяцев с регулярными переливками.



Органолептические характеристики:

Цвет: Малиново-красный.

Аромат: Ноты красных фруктов, дополненные ароматом кофе и карамельных конфет.

Вкус: Тонкий фруктовый вкус (чернослив), легкий пряный оттенок.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам из дичи и красного мяса. Температура подачи: 16-18°C.