

PLACE ROYALLE BORDEAUX

ПЛЯС РУАЯЛЬ БОРДО



Вино белое сухое

Аппелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: 55% Совиньон Блан, 45% Семийон

Содержание алкоголя: 12%

Дата сбора урожая: конец августа - начало сентября

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 2008 году его оборот составил 27 млн евро. В течение всего года UDPSE тесно сотрудничает с производителями, давая бонусы лучшим виноделам за высокие стандарты качества.

Бесчисленные медали, завоеванные Союзом производителей «Union de Producteurs de Saint-Emilion», подтверждают успех исторически сложившейся традиции обособленного виноделия, позволяющего виноделам сохранять индивидуальность и выразительность вин Бордо.

Сохранение традиций региона Saint-Emilion и применение инноваций обеспечивают идеальное качество лучших сортов винограда и рождение вин, олицетворяющих собой терруар.

Терруар:

Виноградники хозяйства расположены на юге аппелласьона Сент-Эмильон и возделываются богатых глиной, песчано-кремниевых почвах. Площадь виноградника составляет 30 га.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Мацерация проводится на коже, а холодная ферментация в стальных чанах с температурным контролем. Вино не выдерживается в бочках, а сразу разливается по бутылкам, с целью сохранения ярких свежих ароматов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-желтый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: Сложный, свежий, тонкие цветочные нотки переплетаются с нюансами личи, маракуйи и мускатного ореха.

Вкус: Освежающее, легкое вино, с минеральным и цитрусовым вкусом.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с овощными салатами, рыбой и мясом птицы.

Температура подачи: 10-12 °С.