

CHATEAU PIOCHET ШАТО ПИОШЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: 55% Каберне Совиньон,
45% Мерло

Содержание алкоголя: 13%

Château Piochet представляет собой небольшое хозяйство, с виноградниками всего в 5 га.

Благодаря преданности делу, скрупулезному вниманию к деталям и страсти Бернадетт Фожер (Bernadette Faugère) вина Château Piochet создаются только из лучших ягод, которые дают лозы.

С виноградника, расположенного на склоне, открывается великолепный вид на город Лангон. Почвы здесь разнообразные, с преобладанием песка и глины.

Винификация и выдержка вина:

После сбора урожая виноград отделяют от гребней и отправляют на 48-часовую мацерацию. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный с фиолетовыми отблесками.

Аромат: Выраженные ноты спелых ягод (черной смородины, черники, ежевики), молотого перца и табака.

Вкус: Округлое вино, тельное вино со зрелыми танинами и свежими фруктово-годными тонами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, особенно приготовленные на гриле, выдержанными сырами. Температура подачи: 18-20 °С.