

# CHATEAU FREYBERNAT ШАТО ФРЕЙБЕРНА



**Вино красное сухое**

**Регион:** Bordeaux AOC

**Сорта винограда:** Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран

**Содержание алкоголя:** 13%



Виноторговая компания-негоциант Yvon Mau, созданная в Gironde-sur-Dropt в 1897 году, входит в число наиболее уважаемых многовековых предприятий. Всегда верное своему терруару и своему первоначальному местоположению, предприятие Ивон Мо развивалось, чтобы стать сегодня одним из главных действующих лиц на рынке вин Бордо.

Винодельческое хозяйство Freybernats GAEC награждено сертификатом «Haute Valeur Environnementale» за самый высокий уровень защиты окружающей среды, благодаря использованию системы экологически рационального виноградарства.

Винодельня была основана в 1981 году Гастоном Фложакком и его сыновьями Жан-Полем и Жан-Мишелем. Сегодня ею управляют представители уже третьего поколения семьи. Розлив по бутылкам и упаковка производится компанией Yvon Mau.

### **Винификация и выдержка вина:**

Тщательный контроль над урожайностью, постоянный мониторинг почв, добросовестный подход к использованию удобрений, повышенное внимание к здоровью каждой лозы и ягодам позволяют вырастить наилучший виноград для создания великолепного вина.

Относясь с большим уважением к окружающей среде, производитель ведет строгий контроль над всеми процессами производства, складским оборудованием, техническим обслуживанием: делается все возможное, чтобы обеспечить идеальные условия для выращивания винограда и производства вин.

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой низкой температуре.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** глубокий фиолетовый.

**Аромат:** Выразительные ноты компота из ежевики, черной смородины и малины переплетаются с нюансами ванили, цукатов и лакрицы.

**Вкус:** Вино с хорошей структурой, округлое, с тонами спелых красных фруктов, какао и лакрицы в финале.

### **Гастрономические рекомендации:**

К вину прекрасно подойдут различные блюда из говядины, свинины или утки, блюда из бобовых, овощи на гриле, мягкие сыры. Температура подачи: 16-18 °C.