

CHATEAU FRANCS-BORIES

ШАТО ФРАНК-БОРИ

Вино красное сухое



Апелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорта винограда: 60% Мерло, 36% Каберне Совиньон, 4% Каберне Фран

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 73000 бутылок



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 1986 году кооператив приобрел систему автоматического приема винограда для того, чтобы проводить отдельные винификации урожая 60 различных Шато, представляющих кооперативу половину своей продукции, а также коммерческих брендов.

Шато Франк-Бори располагается в престижнейшем винодельческом районе Сент-Эмильон, который называют бриллиантом в короне бордосских вин. Шато Франк-Бори входит в ассоциацию независимых винодельческих хозяйств, что подтверждается специальным значком с надписью «Vigneron Independant».

Терруар:

Виноградники Шато Франк-Бори площадью 10 га расположены на юге региона Сент-Эмильон в муниципалитете Vignonet в средневековой деревне. Виноградные лозы произрастают на почвах из смеси песка, глины и кремнезема в благоприятных условиях мягкого влажного климата.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно доставляется на винодельню, где проходит отбор лучшего винограда. Ферментация проходит в бетонных чанах при контролируемой температуре. Выдержка проводится в тех же чанах, со взбалтывание осадка каждые 3 месяца (решение принимается по итогам проб).

Оценки и рейтинги:



Challenge International du Vin - Золотая Медаль



Органолептические характеристики:

Цвет: Вино с прекрасным рубиновым цветом.

Аромат: Тонкий фруктово-цветочный букет, который раскрывается нотами спелых ягод малины, ежевики, вишни, а также нюансами кожи и подлеска.

Вкус: Полнотелое вино, при этом очень гармоничное и мягкое. Шелковые танины.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из говядины, свинины или утки. Температура подачи: 16-18 °С.