

LES CORIOLES

ЛЕ КОРИОЛЬ



Вино красное сухое

Регион: Pays d'Oc

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон

Средний возраст лоз: 15 лет

Содержание алкоголя: 12,5%

Вино Les Corioles производится с 40 га виноградников, расположенных у подножья западных Пиренеев. Здесь преобладает средиземноморский климат с оптимальным количеством солнечных часов. Сочетание благоприятного климата с умелой работой на виноградниках, включающей низкую урожайность, рождает ароматные и мягкие вина.

Винификация и выдержка вина:

После процесса гребнеотделения и мягкого прессования, проводится ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 28°C. Ежедневное перемешивание/разбитие виноградного жмыха и аэрация в течение недельной мацерации, позволяет извлечь достаточно цвета и дубильных веществ из кожицы винограда. По завершении яблочно-молочного брожения, проводится ассамбляж вина и выдержка в течение нескольких месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый с фиолетовым оттенком.

Аромат: Яркие нотки спелых ягод (черника, черная смородина, ежевика) и легкие пряные ноты.

Вкус: Округлое, среднего тела вино, насыщенное мягкими танинами с фруктово-ягодными нотами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к мясу на гриле, с говядиной, дичью, овощами на гриле и сырами средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °C.