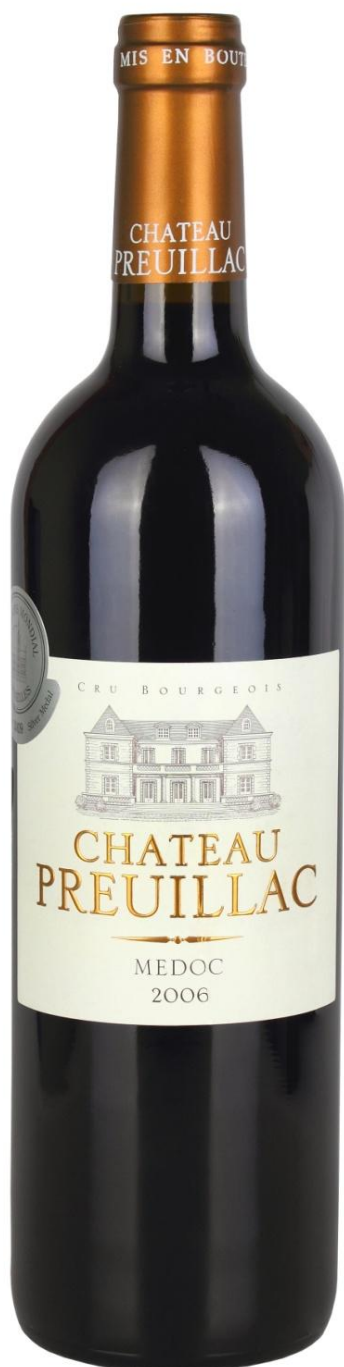


CHATEAU PREUILLAC ШАТО ПРЕЙАК



Вино красное сухое

Апелласьон: Medoc AOC

Сорта винограда: 54% Мерло, 46% Каберне Совиньон

Средний возраст лоз: 30 лет

Содержание алкоголя: 13%

Château Preuillac появилось на свет в 1869г. благодаря Эдмонду Ладе, посадившему здесь лучшие сорта винограда Бордо (Каберне, Мальбек, Мерло) и создавшему вина, которые стали известны благодаря своей богатой структуре и выиграла самые высокие награды: Золотая медаль в Антверпене в 1885 году, в Бордо в 1882 году и в Париже в 1896 и 1900 гг.

Шато Преяк входит в медокскую классификацию вин Крю Буржуа.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают, когда он достигает оптимального уровня зрелости благодаря тщательному мониторингу лозы. Традиционное бордосское виноделие: алкогольная ферментация при контролируемой температуре в дубовых бочках, сусло переливается дважды в день. Мацерация длится около трех недель. Выдержка в бочках из французского дуба в течение 12-14 месяцев.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'10 - 91 балл;

Wine Enthusiast'10 - 91 балл;

Wine Spectator'10 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Великолепный гранатово-красный, с пурпурным оттенком.

Аромат: Интенсивный аромат фруктов, ванили и жареного хлеба.

Вкус: Тонкий, с шелковистыми танинами. Долгое послевкусие с хорошо выраженными пряными и фруктовыми нотами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к насыщенным блюдам из красного мяса, включая стейки, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 18-20 °С.

