

CHATEAU LE LOUP ШАТО ЛЕ ЛУ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорта винограда: 52% Каберне Фран, 48% Мерло

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 40000 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.

Chateau Le Loup расположен в самой северной части аппелясьона Сент-Эмильон, в коммуне Сан-Кристоф де Бард. Поместье принадлежит семейству Garrigue. Замок Ле Лу берет свое название от виноградников.

Терруар:

Виноградники возделываются в зоне Гран Крю престижнейшего аппелясьона Сент-Эмильон, на глинисто-известняковой почве, в благоприятных условиях мягкого влажного климата.

Площадь виноградника составляет чуть больше 6 гектар.

Винификация и выдержка вина:

Вина Шато Ле Луп происходят традиционную ферментацию в бетонных чанах при контролируемой температуре. Мацерация происходит при постоянной температуре в течение 10 дней. Яблочно-молочная ферментация: проводится.

Выдержка проходит 18 месяцев во французских дубовых бочках. Перед разливом применяется оклейка вин с использованием яичного белка.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый рубиново-пурпурный цвет.

Аромат: Хорошо проявляются ноты спелых ягод, табака, лакрицы, с легкими древесными нотками, а также нюансами подлеска и пряностей.

Вкус: Округлое вино, с мясистыми и шелковистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из говядины, свинины или утки.

Температура подачи: 16-18 °С.