

TOQUES & CLOCHERS MEDITERRANEEN ROUGE

ТОК Э КЛОШЕ МИДИТЕРРАНЭ РУЖ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Limoux AOC

Сорта винограда: 50% Мерло, 20% Сира, 20% Гренаш, 10% Каберне Совиньон и Каберне Фран

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%



Производителями *Sieur d'Arques* движет страсть, страсть к своему терруару, земле, культуре и своему винограду, из которого производятся лучшие тихие и игристые вина.

Каждый год в середине апреля Сьёр д'Арк проводит дегустацию и аукцион бочек с лучшим вином. В центре воскресного праздника – открытого для публики и носящего название *Toques et Clochers*, сбор средств, которые идут на восстановление средневековых часовен (*the clochers*) в районе Лиму, помогая сохранить первоначальный колорит и богатое архитектурное наследие этих мест.

Терруар:

Данный терруар расположен в восточной части региона Лиму рядом с Сент-Илэр, Вильбази, Гардые. Территория защищена от западных ветров, но открыта для морских бризов, которые приносят с собой облака и небольшие дожди. Климат жаркий и сухой, что обеспечивает ранний сбор винограда, обеспеченного шелковистыми танинами. Количество осадков – 650 мм в год.

Почвы: галька, покрывающая мергель с глиной.

Винификация и выдержка вина:

Мацерация длилась 5 недель с целью экстрагирования большего количества красящих веществ из кожицы винограда.

Выдержка составила 12 месяцев в бочках из французского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вино красивого насыщенного цвета.

Аромат: Аромат с нотами засахаренных черных фруктов, вишни и специй.

Вкус: Вкус насыщенный, с хорошей структурой, мягкими танинами и ароматом шоколада в послевкусии.

Хорошо структурированное, сбалансированное, элегантное и фруктовое.

Гастрономические рекомендации:

Подавать с острыми блюдами, красным мясом, дичью и сырами с ярко выраженным вкусом. Температура подачи: 18-20°C.