

TAILLAN ROUGE DEMI-SEC ТАЙАН РУЖ ДЕМИ-СЕК



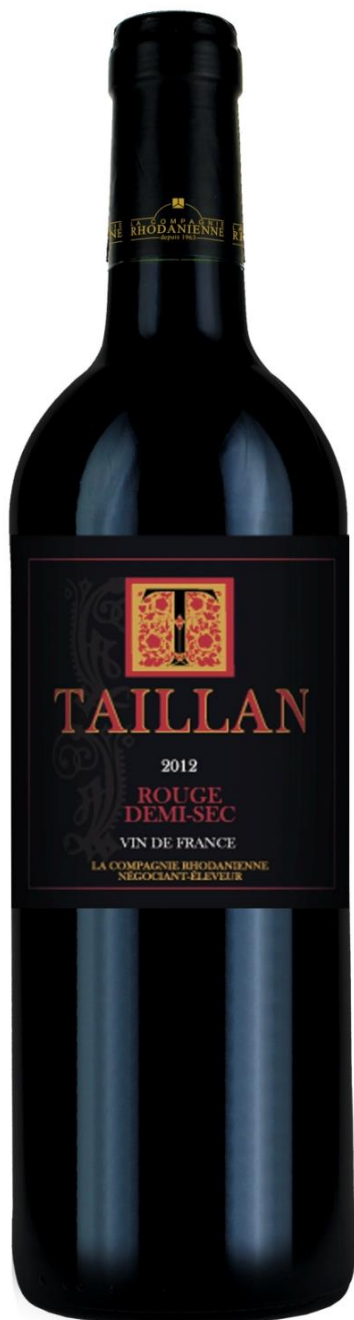
Вино красное полусухое

Страна: Франция

Сорта винограда: Гренаш, Кариньян, Сенсо

Содержание алкоголя: 13%

Остаточный сахар: 17 г/л



Высокий технический и качественный уровень компании Роданьен полностью проявляется в каждом из ее вин. Она умеет сохранить со своими партнерами-виноградарами диалог и соучастие, которые благоприятствуют типичности каждого из ее продуктов и гарантируют достоверность.

«Для компании Роданьен, каждый виноградарь - партнер, который ткет душу наших вин и кует нашу силу» - Жан Берто, энолог.

Терруар:

Виноград для производства этого вина поступает с виноградников, расположенных в различных винодельческих регионах Франции.

Винификация и выдержка вина:

Собранный виноград доставляется на винодельню, где аккуратно прессуется. Ферментация на протяжении двух недель в цементных резервуарах при контролируемой температуре. Брожение прерывается на определенном этапе, для сохранения необходимого уровня остаточного сахара.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиновый.

Аромат: Интенсивный аромат зрелых фруктов, инжира, фиников, пряные и джемовые нотки.

Вкус: Округлое вино с мягкими танинами, выраженной сладостью и фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из мяса, пастам, хорошо с сырами и ветчиной. Температура подачи: 16-18 °С.