

# LA MARIDELLE CABERNET SAUVIGNON MOELLEUX ЛЯ МАРИДЕЛЬ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН ПОЛУСЛАДКОЕ



**Вино красное полусладкое**

**Аппелласьон:** Pays d'Ос IGP

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совиньон

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем бутылки:** 187 мл.

**Остаточный сахар:** 20 г/л



Дом Поль Сапан был основан в 1889 году в Божоле (Лансье). С того времени не изменились технологии и традиции потребления вина, но изменились потребители. Дом Поль Сапан создал новый взгляд на вино в соответствии с ожиданиями потребителя.

## **Терруар:**

Прекрасное расположение виноградников на меловых склонах Лангедок-Руссийона и идеальные климатические условия удивительным образом сказывается на свойствах виноградника и винограда. Виноградники простираются в окрестностях Безье, где состав почвы обеспечивает отличный дренаж. Мелкая галька запасается теплом днем и отдает его лозе ночью, позволяя ягоде достичь отличной зрелости.

## **Винификация и выдержка вина:**

Собранный виноград доставляется на винодельню, где аккуратно прессуется. Новая техника в виноделии «автоматический пижаж» позволяет извлечь максимум цвета и аромата без избытка вяжущих танинов. Ферментация на протяжении двух недель в цементных резервуарах при контролируемой температуре.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Глубокий красный.

**Аромат:** Интенсивный аромат фиалки, зеленого перца и черной смородины.

**Вкус:** Насыщенное вино, богатое танинами, округлое, с выраженным фруктовым вкусом. Приятная сладость.

## **Гастрономические рекомендации:**

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