

LA MARIDELLE CHARDONNAY ЛЯ МАРИДЕЛЬ ШАРДОНЕ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Pays d'Oc IGP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 187 мл, 250 мл.



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:

Виноград Шардоне происходит из области, расположенной у подножия черной горы (между Нарбонной и Каркассоном) на высоте более чем 1200 м, с прохладными ночами и мягкими днями, благодаря близости к морю (40 км), что способствует хорошему вызреванию ягод.

Винификация и выдержка вина:

Сбор осуществляется ночью, с 2 до 7 часов, для того, чтобы воспользоваться ночной прохладой и увеличить ароматический потенциал Шардоне.

Ферментация на протяжении двух недель в цементных резервуарах при контролируемой температуре.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: Интенсивные ноты желтых цветов переплетаются с нюансами персиков и спелого грейпфрута.

Вкус: Богатый, со сложными ароматами экзотических фруктов. Маслянистое, округлое вино.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо на аперитив, с легкими салатами и морепродуктами, а также с белым мясом птицы. Температура подачи: 8 °C – 10 °C.