

PINOT NOIR LA CHEVALIERE LAROCHE

ПИНО НУАР ЛЯ ШЕВАЛЬЕР ЛАРОШ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Лангедок IGP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Выдержка 6 месяцев в стальных емкостях.

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылки: 0,75 л

Винный дом Ларош является одним из лучших производителей вин во Франции. Компания «Домэн Ларош» была основана в 1850 году Жан-Виктором Ларош, который купил свой первый небольшой виноградник в Шабли. С 1967 года компанией управляет Мишель Ларош, представитель пятого поколения династии знаменитых виноделов. Площадь собственных виноградников компании с 6 га расширилась до 100 га в Шабли и 30 га в Лангедоке.

Мишель Ларош придерживается как классической технологии производства вин, так и является новатором. Ярким примером служит использование винтовой пробки вместо традиционной.

Терруар: Долина Орб, в которой находится Mas la Chevalière, имеет различные терруары, которые были сформированы и культивируются на протяжении веков. Виноградная лоза имеет первостепенное значение с древности и хорошо спроектированные участки имеют структурированные склоны, предлагая лучшие условия для выращиваемых сортов винограда. Долина Орб обладает идеальным микроклиматом для созревания винограда без потери баланса и свежести.

Винификация и выдержка вина:

Целые грозди помещают в пневматический пресс, затем 24 часа муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока. Ферментация длится 12 дней при 26 - 28°C в емкостях из нержавеющей стали. 100% малолактическая ферментация.

Вино выдерживается 6 месяцев в стальных емкостях.



Органолептические характеристики:

Цвет: рубиновый.

Аромат: яркий, с тонами вишни и красных ягод.

Вкус: сбалансированное вино с оттенками красных ягод, бархатистыми танинами и долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с запечённым цыпленком, фаршированным грибами и с мягкими сырами.

Температура подачи: 16-17°C.