

LA MARIDELLE CHARDONNAY MOELLEUX ЛЯ МАРИДЕЛЬ ШАРДОНЕ ПОЛУСЛАДКОЕ



Вино белое полусладкое

Апелласьон: Pays d'Ос IGP
Сорт винограда: 100% Шардоне
Содержание алкоголя: 12,5%
Объем бутылки: 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 в стальных чанах при контролируемой температуре. Брожение прерывается на определенном этапе, для сохранения необходимого уровня остаточного сахара.



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 сладких фруктов. Маслянистое вино, округлое вино.

Гастрономические рекомендации:

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