

ВИНО Château La Violette

La Violette, 2007

Червоне, сухе, 13,5 %, 0,75 л

France, Bordeaux,

Pomerol, AOC

Сорт винограду:

Мерло 100%



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: насичений червоний з фіолетовими відтінками
- ✓ Аромат: елегантний з насиченими відтінками графіту, копчених чорних фруктів і землистих мінеральних тонів
- ✓ Смак: м'який, оксамитовий і стійкий, чудово збалансований

Температура подачі: 16-18 град С

Ідеально до: страв з білого та червоно м'яса, сирів

Особливості технології:

- ✓ Виноградники розташовані у нижній частині схилів плато Помероль та складаються з глинистого ґравію з покладами заліза в надрах;
- ✓ Вік лози: в середньому 30 років;
- ✓ Ручний збір винограду у невеликі 12 кг картонні коробки з найкращих ділянок;
- ✓ Подвійне сортування: до виділення гребенів та після;
- ✓ 4-5 днів холодна мацерація при температурах 8-10 град С;
- ✓ Бродіння триває в середньому два тижні. Протягом цих двох тижнів для екстракції проводяться щоденний ремонтаж, температура бродіння 30 град С;
- ✓ 1-2 тижні витримка на осаді після бродіння;
- ✓ 16 місяців витримка у дубових бочках (50% нові, 50% повторне використання), контрольоване ЯМБ.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua