

ВИНО CHATEAU MONT-REDON

LIRAC, 2020

Червоне, сухе, 15,0%, 0,75 л

Франція, Долина Рони,
Lirac, AOC

Сорти винограду:
70% Гренаш Нуар,
20% Сіра, 10% Мурведр



CHATEAU MONT-REDON
Châteauneuf-du-Pape

Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: насичений рубіново-червоний
- ✓ Аромат: насичений, багатий з нотами стиглих червоних фруктів та ягід, прянощів, спецій та конфітюру
- ✓ Смак: м'який, насичений з нотами червоних фруктів та ягід, горіхів та бархатистими танінами

Температура подачі: 17-18 град С

Ідеально до: червоного м'яса, дичини або зрілих коров'ячих сирів

Особливості технології:

- ✓ Виноградники в основному розташовані на плато, покритому обкатаною галькою. Нижче плато ділянки представлені терасами та схилами пагорбів із терруаром із сафрів, змішаних із поверхневим шаром обкатаної гальки;
- ✓ Ручний збір винограду в ідеальній зрілості, шляхом дегустації; сортування грон та ягід - на сортувальних столах;
- ✓ Дроблення з відділенням гребенів;
- ✓ 2-3 дні холодна мацерація;
- ✓ 15-18 днів контрольоване бродіння та ЯМБ;
- ✓ 12 місяців витримка: 1/3 частина у бургундських бочках об'ємом 228 л до 3 наливу, інша частина в резервуарах з нержавіючої сталі;
- ✓ Партії змішуються перед розливом через 18 місяців після збору урожаю;
- ✓ 4-6 місяців витримка у пляшках перед відправкою.



WINE
SHOP

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