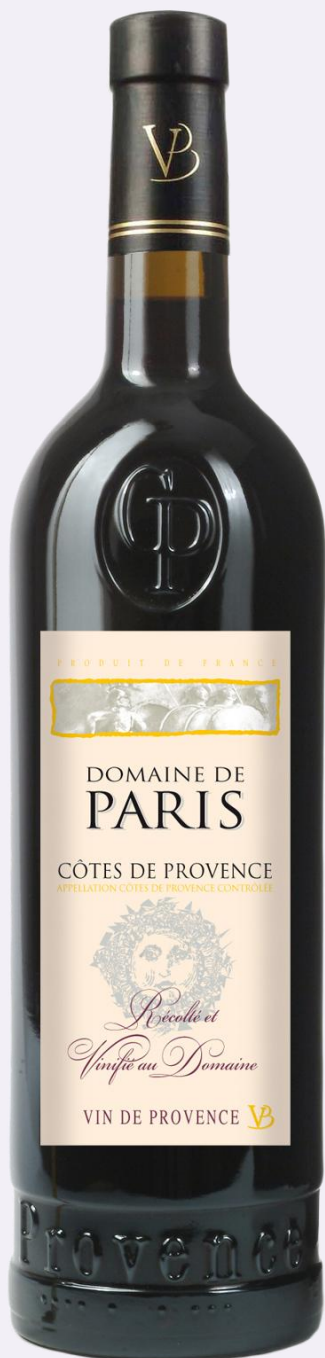




ДОМЕНЬ ДЕ ПАРИ (DOMAINE DE PARIS)

КРАСНОЕ ВИНО – АПЕЛАСЬОН КОТ-ДЕ-ПРОВАНС



СОРТА ВИНОГРАДА

Сира (Syrah) - 60%; Гренаш (Grenache) - 40%

ДЕГУСТАЦИЯ

Элегантное вино рубинового цвета. Насыщенный букет красных ягод с преобладанием аромата смородины. Устойчивый бархатистый вкус с доминирующими дикими нотками.

СЕРВИРОВКА, АЛЬЯНС ВИНА С БЛЮДАМИ

Красное вино «ДОМЕНЬ ДЕ ПАРИ» хорошо сочетается с дичью и мясными блюдами, приготовленными на гриле. Вино прекрасно подходит в качестве сопровождения к свежим сырам. Подается при температуре от 15 ° до 17 ° С.

УПАКОВКА

В бутылках Бордо Провансальский шарм
Паллет 100 коробок по 6 бутылок

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА

Красное вино «ДОМЕНЬ ДЕ ПАРИ» сертифицировано апеласьон Кот де Прованс. Виноградник простирается на 35 га и расположен на глиняно-известняковых почвах. Находящееся в собственности семьи Браун с 1900 года, поместье расположено на территории городов Гонфарон (Gonfaron) и Пиньян (Pignans), проходя по внутренней кромке массива Мор (Mauges). Климат в северной части территории свежий, а в прибрежной зоне – жаркий. Благодаря уникальному микроклимату долины Мор, изготовленные в данном регионе красные вина характеризуются как бархатистые с ярко выраженным вкусом. Красное вино «ДОМЕНЬ ДЕ ПАРИ» изготавливается на современном производстве с постоянным контролем низких температур. Технологический процесс выработан и строго соблюдается компанией ВИНА БРЕБАНА, которая имеет эксклюзивное право дистрибуции данного вина.