



ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ (L'OPALE DE LA PRESQU'ILE)

РОЗОВОЕ ВИНО АПЕЛАСЬОН КОТ ДЕ ПРОВАНС



СОРТА ВИНОГРАДА

Гренаш - 50%; Сансо - 30%; Кариньян - 20%

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино «ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ» отличается исключительной свежестью и ароматами весенних цветов. При дегустации доминируют цветочные и лимонные нотки.

СЕРВИРОВКА, АЛЬЯНС ВИНА С БЛЮДАМИ

Розовое вино « ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ » хорошо сочетается с большинством холодных закусок, с рыбой на гриле, с белым мясом и с салатами. Подается при температуре от 8° до 10°C.

УПАКОВКА

В бутылках «борделез
Паллет 100 коробок по 6 бутылок
Штрих код бутылки: 3347600003206

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА

Розовые вина «ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ» (L'OPALE DE LA PRESQU'ILE) сертифицированы апеласьон Кот де Прованс. Данная территория составляет 20 000 га и является самой обширной из апеласьонов Прованса. Кот де Прованс расположен на территории 85 муниципалитетов департаментов Вар, Буш-дю-Рон и Приморских Альп. Виноградные угодья простираются на известняковых и глиняных почвах с многочисленными фрагментами туфа высокой пористости и низкой плотности. Благодаря быстрому прогреву почв, виноград достигает зрелости с хорошим балансом сахара и оптимальной кислотностью. Изготовление вина «ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ» представляет собой сочетание традиций и современности. Ручной сбор и прессование, холодная мацерация и ферментация при контролируемой температуре способствуют максимальному извлечению ароматов.