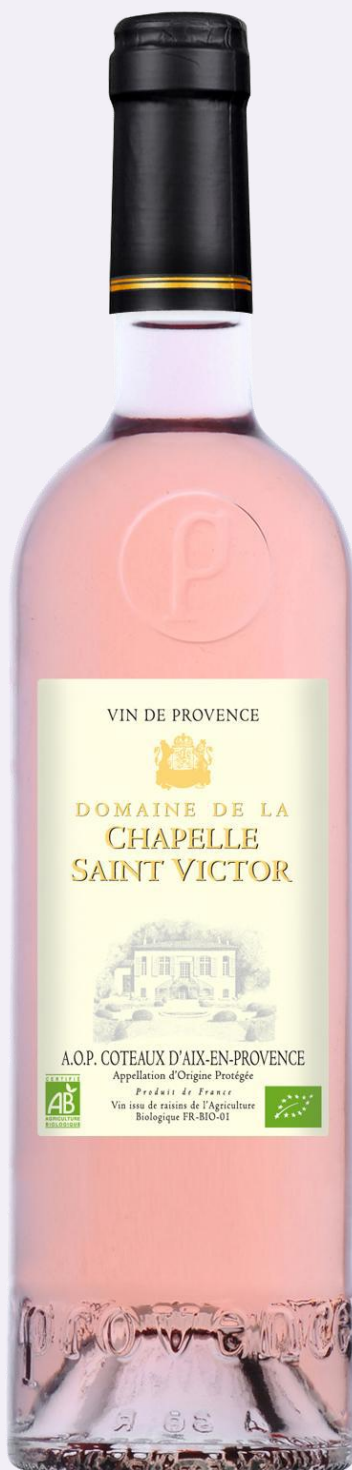


VB
VINS BRÉBAN

ЧАСОВНЯ СВЯТОГО ВИКТОРА



РОЗОВОЕ ВИНО - АОР КОТО ЭКС-АН-ПРОВАНС
ВИНО ОРГАНИЧЕСКОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ



СОРТА ВИНОГРАДА

Гренаш - 50%; Сансо - 30%; Сира - 20%

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино светло-розового цвета с оттенками фиолетового, обладает тонким и сложным букетом. Это живое и бархатистое вино наделено фруктовой сладостью.

СЕРВИРОВКА, АЛЬЯНС ВИНА С БЛЮДАМИ

Розовое вино CHAPELLE ST VICTOR особенно хорошо подходит в качестве аперитива, прекрасно сочетается с различными салатами, овощными блюдами, с холодным мясом, жареной рыбой или блюдами из белого мяса. Подается при температуре от 8° до 10°С.

УПАКОВКА

В бутылках формы Бордо Прованс седуксьон
Упаковка по 6 бутылок
Штрих код бутылки: 3334861003045
Штрих код коробки: 3334866003040

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА

Розовое вино CHAPELLE ST VICTOR изготавливается из соков типичных средиземноморских сортов винограда Гренаш (Grenache) и Сансо (Cinsault), усиленных сортом Сира (Syrah). Сира подчеркивает фруктовый букет этого вина, делая его бархатным и полным. Вино произведено в области Кост Ламбеск (Costes Lambesc), которая принадлежит семейству Лефевр более 10 лет. Поместье состоит из 20 гектаров виноградников, сертифицированных АОР Кото де Экс-ан-Прованс, и 2 гектаров оливковых полей. Песчаная почва с илистым грунтом идеально подходит для возделывания виноградной лозы. Археологические раскопки показали, что на данной территории располагалось поселение состоятельных римлян. Позже, в 10-11 веках, прилегающие земли принадлежали аббатству Святого Виктора в Марселе, откуда и пошло название поместья. Монахи аббатства обрабатывали землю и сажали виноградные лозы. При изготовлении вина АОР Кото Экс-ан-Прованс CHAPELLE ST VICTOR виноград подвергается холодной мацерации. Сусло получают посредством дренажа, затем его декантируют и ферментируют при температуре 16°С. Розовое вино проявляет свои наилучшие качества в течение года после его изготовления.

