



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

РОЗОВОЕ ВИНО АОП КОТ ДЕ ПРОВАНС

### СОРТА ВИНОГРАДА

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

### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ нежного розового цвета с сероватыми отблесками. Это гармоничное розовое вино отличается исключительной свежестью. Ароматы весенних цветов. При дегустации доминируют цветочные мотивы и нотки лимона.

### 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 салатами. Подается при температуре от 10° до 12°C.

### УПАКОВКА

В бутылках в форме флейты «Солей»  
Паллет 105 коробок по 6 бутылок  
Штрих код бутылки: 3347600002605

### ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА

Розовые вина ОПАЛЬ ДЕ ЛА ПРЕСКИЛЬ сертифицированы апеласьон Кот де Прованс. Простираясь на 20 000 га, данная территория является самой обширной из апеласьонов Прованса. Его географическая область включает в себя 85 муниципалитетов департаментов Вар, Буш-дю-Рон и Приморских Альп. Виноградные угодья расположены на известняковых и глиняных почвах, с многочисленными фрагментами туфа высокой пористости и низкой плотности, что способствует быстрому прогреву почв. Благодаря этому 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 18° - 20°C способствуют максимальному извлечению ароматов.

