

Лавон Каберне Совиньон и Сира

Lavogne Cabernet Sauvignon and Syrah

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Лангедок
Винарна	Ателие Гибер

Технически данни

Сортов състав	60% Каберне Совиньон и 40% Сира
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Бавна мацерация (около 20 дни) при 28°C–33°C за Каберне Совиньона. Възлекисела мацерация за Сирата за 8 до 10 дни в съдове от неръждаема стомана. Без филтриране.
Отлежаване	Каберне Совиньона отлежава във френски дъбови бъчви между 8 и 9 месеца.

Описание

Накратко	Лангедок със своя типичен средиземноморски климат - мека зима, постоянно сухо лято и умерена пролет и есен е идеалното място за отглеждане и производство на този тип вина - наситени и плодови, но също така свежи и деликатни, с изключителен баланс и финес.
----------	---

Дегустационни бележки	Наситен рубиненочервен цвят. Експресивно и комплексно на нос с нотки на зрял касис, ядки и ванилия. На небце виното разкрива аромати на много зрели червени горски плодове. Тялото е заоблено и топло с копринени танини и нотки на препечен хляб. Страхотна структура и баланс с дълъг финал.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Вино за ястия от печено, диви гъби, и гъсти яхнии.
-------------------	--

Бележки

