

Рисо Шардоне и Вионие

Ruisseau Chardonnay and Viognier

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Лангедок
Винарна	Ателие Гибер

Технически данни

Сортов състав	50% Шардоне и 50% Вионие
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	100% от гроздето се ронка и сортира. Следва бавна мацерация в контакт с ципите между 10 и 12 часа и ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирана ниска температура.
Отлежаване	4 до 5 месеца в съдове от неръждаема стомана.

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. Стриктна селекция на грозде от стари лози на много бедни и минерални почви със силна индивидуалност.
----------	--

Дегустационни бележки	Блед, златист цвят. Наситено и изразително на нос - с аромати на кайсии, круши и малки бели цветчета. Хармонично и добре балансирано на вкус с деликатни нотки на бели цветя и във вкусовия аромат. Плътно, заоблено тяло. Свеж финал с нотки на екзотичен плод.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Вино, на което да се насладите с по-тежки рибни ястия, морски дарове, гъши дроб или като аперитив.
-------------------	--

Бележки

