

## PINOT NOIR

### Апелласьон

I.G.P Cité de Carcassonne

### СОРТ ВИНОГРАДА

100% Pinot Noir

### ОТБОР ВИНОГРАДА

Виноградник расположен на высоте 190 метров над уровнем моря - близость к морю значительно смягчает средиземноморский климат южной Франции. Лозы произрастают на склонах с уклоном около 35%, выходящих на северо-восток. Такое расположение обеспечивает равномерное созревание ягод и благоприятствует достижению хорошего баланса сахаров и кислот.

### ВИНИФИКАЦИЯ

Винификация производится по традиционным технологиям в больших чанах из нержавеющей стали после непродолжительной мацерации - от 8 до 10 дней. Во время мацерации производится частое погружение шапки. Отбор винограда проводится с особым вниманием - к винификации допускаются только здоровые грозди. Виноград собирают только после полного созревания, рано утром. После сбора грозди полностью отделяются от гребней.

### СОЗРЕВАНИЕ ВИНА

8 месяцев в 100% бетонных емкостях

### ПОЧВА

*Терруар* предместий города Лёк характеризуется глинисто-известняковыми почвами с высоким содержанием гравия и присутствием рыхлых песчаников, получивших название Каркассонских - "grès de Carcassonne".



### ПРИМЕЧАНИЯ ПО ВКУСОВЫМ СВОЙСТВАМ

« "Нос" вина содержит тонкие легкие вишневые нотки, напоминающие запах идеально созревших ягод. Эти нотки компенсируются ароматом сладких специй, тонкими и мягкими танинами и свежими, почти эвкалиптовыми нотками во вкусе. »

Jade Dufrenoy

Лучший ученик-сомелье 2016



### СОЧЕТАЕМОСТЬ С БЛЮДАМИ

Вино подается слегка охлажденным и отлично сочетается с гравлаком из утки, с морской рыбой семейства карасевых под тапенадом из маслин, а также с фисташковым и клубничным десертом "панна котта".

### ПОДАЧА К СТОЛУ

Можно пить с настоящего времени до 2019 года.

Подавать при температуре 13-15°C

### Карта

