

CHÂTEAU
TOUR BELLEVUE

HAUT-MÉDOC



CHÂTEAU TOUR BELLEVUE

HAUT-MÉDOC




VINTAGE 2019



ХРАНЕНИЕ И ПОДАЧА

-  17°C
-  2-10 лет
-  1 час

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Насыщенный темно-красный цвет.
-  Яркий фруктовый аромат с оттенком какао.
-  Вкус подкреплен плотными танинами и сочным телом. Сильный характер послевкусия отражает терруар

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Баранина, утка, антрекот, разнообразная дичь, мировая кухня, блюда в соусе или рагу, зрелые сыры.

КЛИМАТ

2019 год, очень красивый и полный контрастов винтаж!

- Очень сухая и мягкая зима, которая привела к ранней бутонизации лоз.
- Мрачный апрель, отмеченный морозами с 12 по 13 апреля, которые неоднозначно повлияли на виноградники Бордо.
- Май и июнь были дождливыми, но без ущерба для цветения.
- Исключительно теплый июль, за которым последовал солнечный месяц с несколькими дождливыми периодами. Сентябрь был жарким и солнечным, прекрасная погода, чтобы компенсировать медлительность верезона и собрать виноград в идеальной зрелости.

СОРТА ВИНОГРАДА

45% Мерло, 55% Каберне Совиньон

ПРОИЗВОДСТВО

- Традиционная ферментация и мацерация в термоконтролируемых емкостях из нержавеющей стали.
- Температуру мацерации (26°C) снизили, чтобы предотвратить выделение горечи.
- Часть вина выдержана в течение нескольких месяцев в дубовых бочках, остальная часть в емкостях из нержавеющей стали.

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +7 (495) 989-24-14

Сайт: www.svamgroup.ru

