Chateau Beaulieu Cuvee Alexandre Rose Вино Шато́ Болье́ Кюве́ Александр, розовое сухое

Страна: Франция

Регион: Пованс, Кото д'Экс-ан-Прова́нс **Производитель:** Chateau Beaulieu

Сорта винограда: Гренаш Нуар, Сира, Каберне Совиньон, Мурведр

Крепость: 12,5%Об

Особенность: метод прямого быстрого прессования

Цвет: персиковый

Аромат: наполнен тонами красных фруктов, и цветочными нотками.

Вкус: сбалансированный, свежий, с хорошей кислотностью, оттенками клубники и

малины.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: рекомендуется подавать как аперитив, или к блюдам из рыбы (тунец,

дорадо, сардины)

Chateau Beaulieu Cuvee Alexandre Rouge Вино Шато́ Болье́ Кюве́ Александр, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Пованс, Кото д'Экс-ан-Прованс

Производитель: Chateau Beaulieu

Сорта винограда: Сира, Каберне Совиньон

Крепость: 13%Об

Особенность: выдержка в чанах из нержавеющей стали, а затем в дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: полон оттенками черных ягод и красных фруктов.

Вкус: сбалансированный, с округлыми, средними по интетсивности танинами и

ягодным послевкусием

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: красное мясо, жаренное на вертеле или на гриле, особенно ягнятина, жаркое из оленины, из утки или гуся, жареные цыплята или индейка, холодное жареное мясо, красное мясо в густом соусе.

Chateau Beaulieu Cuvee Alexandre Blanc Шато́ Болье́ Кюве́ Александр, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Пованс, Кото д'Экс-ан-Прованс

Производитель: Chateau Beaulieu

Сорта винограда: Совиньон Блан, Семийон, Роль (Верментино)

Крепость: 12,5%Об **Цвет:** соломенный

Аромат: освежающий, яркий аромат вина наполнен тонами белых цветов,

тропических фруктов- ананаса, манго, лимона и маракуйи

Вкус: округлый, освежающий с послевкусием тропических фруктов

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: блюда тайской и китайской кухни, копченая рыба, утка или гусь, жирные паштеты, свинина, айвы, еда с разными и сильными ароматами (напримермясные закуски и блюда шведского стола), блюда индийской кухни, блюда со свежим имбирём, холодная свинина и цыплята

Сhateau Beaulieu, когда-то принадлежавшее графам Прованс, было построено во времена правления Генриха III, в 1576 году. Сегодня Шато является одним из крупнейших винодельческих хозяйств в области Кото д'Экс-ан-Прованс. Ему принадлежит самый большой виноградник (200 га) области Экс-ан-Прованс, раскинувшихся напротив Люберона, с видом на долину Дюранс. Виноградник расположен в самом сердце старого вулканического кратера и развивается согласно принципам "разумного виноградарства".







Команда Шато Больё вкладывает всю свою энергию и опыт, чтобы предложить клиентам вина, доставляющие удовольствие и положительные эмоции. Они знают, как создавать великие вина Прованса — современные, фруктовые, эластичные, ароматные, солнечные, одним словом, очень вкусные!

Обширные виноградники Кото д'Экс-ан-Прованс (3500 га), раскинулись на востоке от Экс-ан-Прованс до старинной деревушки Бо. Зона простирается до Средиземного моря на юге и до Роны на западе. Область производит 60% красных вин всего региона, 35% розовых и 5% белых.