Château Moulin Riche Вино Шато́ Мулен Риш, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Медок, Сен-Жюльен **Производитель:** Château Léoville Poyferré

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пти Вердо

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба **Особенность:** ручной сбор, средний возраст лоз 38 лет

Цвет: гранатовый с рубиновыми бликами

Аромат: концентрированный, комплексный, с тонами спелых слив, вишни, черной смородины, малины, лаванды, ванили, обожженной древесины, тонковыделанной кожи и

меловыми нюансами

Вкус: гладкий, структурированный, с обильными бархатистыми танинами, преобладанием красных ягод, лакрицы, грецкого ореха и гвоздики в продолжительном

послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: выдержанные сыры, ягненок с тимьяном, жареный ростбиф, тушеная дичь с травами, утка в ягодном соусе



Появление Шато Леовиль восходит к 1638 году. После длительного периода разделения наследственного имущества и преемственностей винодельня Леовиль Пуаферре сформировалась к 1840 году. В классификации вин Медока 1855 года поместью было присвоено звание Второго Гран Крю Классе. В 1920 году семья Кувелье приобрела Шато Леовиль Пуаферре, а также Шато Мулен Риш. Их вина, тесно связанные еще с 19 века, отражают все богатство и разнообразие терруаров апелласьона Сен-Жюльен на отведенных 80 гектарах, посадки составляют пропорцию 63% Каберне Совиньон, 25% Мерло, 7% Пти

Вердо, 5% Каберне Фран. Виноградник Шато Мулен Риш площадью 22 гектара утверждает свою индивидуальность и законное место среди замков Сен-Жюльен.

Стиль обоих вин Château Léoville Poyferré и Château Moulin Riche перекликается со вторыми винами Pavillon de Léoville Poyferré и M de Moulin Riche соответственно. Верные идентичности семьи, вина обоих предприятий являются плодом их сердечного и кропотливого труда, вневременной стиль и очаровательный чувственный вкус.

Шато Леовиль Пуаферре заботится о влиянии на окружающую среду. В 2016 году поместье присоединилось к добровольной коллективной инициативе, касающейся вин Бордо, под названием «Система экологического менеджмента» (SME)*. Начиная с урожая 2017 года, Château Léoville Poyferré также сертифицирован на уровне 3** HVE**.

*Environmental Management System, позволяет учитывать воздействие на окружающую среду от лозы до бутылки, постоянно улучшать и оптимизировать системы.

**High Environmental Value, что означает «высокая экологическая ценность», измеряет экологическую устойчивость (устойчивое сельское хозяйство или природосообразное виноделие) на уровне различных критических точек во всех аспектах бизнеса. Уровень 3 — это наивысший достижимый уровень.

