

Blanquette de Limoux Saint-Hilaire Brut

Вино Бланкét де Лимú Сент-Илér, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Лангедок-Руссильон

Производитель: Les Vignerons du Sieur D'Arques

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Мозак-90%, Шенен Блан-5%, Шардоне-5%

Способ производства: классический

Выдержка: не менее 9 месяцев

Особенность: ручной сбор

Цвет: соломенный с золотистым отблеском

Аромат: изысканный, освежающий, с тонами яблок, цитрусов и оттенками цветов акации

Вкус: элегантное, освежающее, округлое, с оттенками зеленого яблока, цветов, цитрусов и сбалансированной кислотностью в послевкусии

Температура подачи: 7-8 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов, также с салатами и сырами.



Blanquette de Limoux Saint-Hilaire Semi-Sweet

Вино Бланкét де Лимú Сент-Илér, игристое полусладкое белое

Страна: Франция

Регион: Лангедок-Руссильон

Производитель: Les Vignerons du Sieur D'Arques

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Мозак-90%, Шенен Блан-5%, Шардоне-5%

Способ производства: классический

Выдержка: не менее 9 месяцев

Особенность: ручной сбор

Цвет: соломенный с золотистым отблеском

Аромат: изысканный, освежающий, с оттенками яблока, груши, персика, лимона, трав, белых цветов и с нотами хрустящего хлеба и булочки бриошь.

Вкус: элегантное, округлое, с оттенками цитрусов и цветов и сбалансированной сладостью в послевкусии.

Температура подачи: 7-8 °C.

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, сочетается с фруктовыми салатами, фруктами, десертами, также с блюдами из рыбы и морепродуктов.



Blanquette de Limoux Saint-Hilaire Rose Brut

Вино Бланкét де Лимú Сент-Илér, игристое брют розовое

Страна: Франция

Регион: Лангедок-Руссильон

Производитель: Les Vignerons du Sieur D'Arques

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Шардоне-70%, Шенен Блан-20%, Пино Нуар-10%

Способ производства: классический

Выдержка: не менее 9 месяцев

Особенность: ручной сбор

Цвет: лососево-розовый

Аромат: изысканный, элегантный, с оттенками красной смородины, клубники, малины, вишни, груши, персика и тонами лепестков роз

Вкус: элегантное, округлое, с сбалансированной кислотностью, с хлебными и фруктово-ягодными акцентами в послевкусии

Температура подачи: 7-8 °C.

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также в составе коктейлей, также прекрасно дополнит летние десерты, фруктовые салаты и пироги.





SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

Владения сегодняшнего Sieur d'Arques включают 1800 гектаров виноградников, раскинувшихся по всей территории Лиму – субрегиона, который благодаря щедрому средиземноморскому солнцу, ласковому климату и близости Пиренеев считается идеальным местом для выращивания белых сортов винограда. Энологи компании делят эти владения на четыре особые зоны и для каждого

сорта выбирают участки с наиболее подходящими микроклиматом, почвами, экспозицией и высотой над уровнем моря. Несмотря на огромные объемы производства, весь виноград кооператива собирается исключительно вручную, а потом винифицируется только традиционными методами. Производственные цеха Sieur d'Arques оснащены много численными стальными резервуарами с регулируемой температурой общим объемом в 20 миллионов литров, тремя линиями розлива, способными обрабатывать более 20 тысяч бутылок в час, и специальной лабораторией, где проводятся до 90 анализов винного сусла и готового вина в день. Кроме того, в подвалах Sieur d'Arques расположены 350 жиропалет – механизированных контейнеров для ремюажа, аккуратно переворачивающих бутылки с игристым вином и значительно упростивших этот трудоемкий процесс. Над созданием игристых вин в компании работают более двухсот опытных мастеров-виноделов. Результатом деятельности кооператива ежегодно становятся более 7,5 миллионов бутылок прекрасного игристого, что составляет более 60% от общего объема производства апелласьона Лиму.