

Château Peyrassol Вино Шато Пейрассоль, розовое сухое

Страна: Франция

Регион: Прованс, Кот де Прованс (Côtes de Provence) АОС

Производитель: La Commanderie de Peyrassol

Сорт винограда: Сенсо (преобладает), Гренаш, Сира, Мурведр, Тибурен

Крепость: 12,5%об.

Особенность: изготавливают из винограда, собранного с избранных участков преимущественно из старых, малоурожайных лоз; органическое виноградарство; ручной сбор; винификация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре

Цвет: бледно-розовый

Аромат: тонкий, с элегантными нотами фруктов с белой мякотью, цитрусовых и белых цветов

Вкус: элегантный, свежий, с шелковистой текстурой, фруктовыми и ягодными нюансами, дополненными минеральными нотами в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: в сопровождение к омарам, креветкам, белой рыбе, крабам и другим морепродуктам



PEYRASSOL

Винное хозяйство Peyrassol имеет долгую, полную легенд историю. Его основание восходит к знаменитым рыцарям-тамплиерам, а первое вино было выпущено еще в 1256 году. В 1311 году Мальтийский орден наследует все имущество тамплиеров и поддерживает виноградники вплоть до 1789 года. Семья Ригорд приобретает имение в 1790 году, при этом управление передается по женской линии, в то время как мужчины семьи не принимают в жизни виноградников никакого участия.

Только в 1967 году доктор Ригорд, после наследования, вплотную занялся имением, а его жена Франсуаза приняла решение о производстве вина. В 2001 году Philippe Austruy, впечатленный вином и увлеченный историей Пейрассоль, принимает участие в жизни хозяйства в качестве спонсора. Так, в 2002 году была посажена первая оливковая роща и проведена реструктуризация виноградников, с 2003 года виноделие осуществляется в новом винном заводе, в 2005 году земли имения были значительно расширены.