CHÂTEAU ROUBINE PREMIUM ROSE
ШАТО РУБИН ПРЕМИУМ РОЗЕ

Вино розовое сухое

Аппелласьон: Cotes de Provence Cru Classe
Сорта винограда: Гренаш, Сира, Мурведр, Тибурен
Содержание алкоголя: 13%
Объем бутылки: 0,75 и 1,5 л

Первое упоминание о Шато Рубин в архивах датируется началом 14 века, когда оно было удостоено ордена Святого Жана от рыцарей-тамплиеров в 1307 году. На протяжении 15-го века хозяйство принадлежало нескольким наиболее влиятельным семействам Прованса. В 1994 году уроженка здешних мест Валери Руссель влюбилась в Шато Рубин и его окрестности, стала владелицей хозяйства и посвятила 20 лет своей жизни работе на винодельне. Используя современные технологии и руководствуясь уважением к традициям, она стремилась добиться совершенства.

В настоящее время хозяйству принадлежит виноградник 72 га с превосходным природным дренажем, благодаря чему и появилось название «Рубин», что на прованском диалекте означает «ручей».Терруарам Прованса около 2600 лет, что делает виноградник Шато Рубин одним из старейших во Франции. В 1953 году Министерство сельского хозяйства присвоило хозяйству категорию Крю Классе.

Терруар: виноградники располагаются в Прованса в центре региона Вар между городами Лорг и Драгиньян.

На винодельне на всех этапах производства вина практикуется разумный подход, характеризующийся бережным отношением к окружающей среде. В 2004 году хозяйство получило сертификат органического виноделия.

Винификация и выдержка вина: сбор урожая проводится ночью. Виноград разных сортов собирается отдельно в разное время в зависимости от степени зрелости, подвергается гребнеотделению и бережно прессуется. Брожение проходит при температуре 15-16 °С. После малолактической ферментации вино из разных сортов ассамблируется, после чего фильтруется и разливается в бутылки.

Оценки и рейтинги: WE 2017 – 90 баллов, IWC 2017 – Бронзовая Медаль, Concours General Agricole Paris 2017 – Серебрянная Медаль.

Органолептические характеристики:
Цвет: бледно-розовый.
Аромат: тонкий, элегантный, раскрывается нотами красных ягод.
Вкус: элегантный, освежающий, с послевкусием богатым нотами красных ягод.

Гастрономические рекомендации: хорошо в качестве аперитива, с легкими салатами из свежих овощей и нежирной рыбой. Температура подачи: 10 - 12°С.

Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва,
Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru