

# FIÉE DES LOIS

---



Виноторговая компания La Fiée des Lois (Ля Фие де Луа) была основана в 1987 году и на данный момент является одним из крупнейших негосударственных производителей и поставщиков французских вин на внутренний и международный рынок. В целях обеспечения качества производимых вин, компания уделяет особое внимание контролю за всеми этапами производства и продвижения продукции и является сертифицированной компанией согласно международным стандартам качества ISO 9001 и 14001.

Вина коллекции Chevalier Bois Jalère отличаются полнотой и элегантностью, присущей винам винодельческой зоны Cote Du Rhone.

- 
- ✓ Гарантия высокого качества от одного из крупнейших производителей Франции.
  - ✓ Традиционные сорта винограда и стиль вин Долины Роны.
  - ✓ Прекрасное соотношение цены и качества.
  - ✓ Классический дизайн этикетки.



## CHEVALIER BOIS JALÈRE COTES DU RHONE AOP ШЕВАЛЬЕ БУА ЖАЛЕР КОТ ДЮ РОН АОР СУХОЕ БЕЛОЕ

Франция, Долина Роны

Cotes du Rhone AOP

гренаш, руссан, марсан, вионье

Сбор урожая, отбор и сортировка. Деликатное прессование, холодная стабилизация. Терморегулируемая алкогольная ферментация при температуре 18°C в емкостях из нержавеющей стали. Малолактическая ферментация. Снятие с осадка. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 6 месяцев. Фильтрация.

Вино соломенного цвета с золотистыми бликами. Насыщенный аромат белых цветов, персиков, абрикосов, желтых яблок, луговых трав. Гармоничный объемный вкус косточковых фруктов, лимонной цедры, горького миндаля, с хорошо интегрированной кислотностью, долгим теплым послевкусием.

Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к блюдам из белой рыбы или морепродуктов, белого мяса, паштету из печени птицы, овощным закускам, свежим сливочным сырам.

**Алкоголь:** 13% об.

**Сахар:** менее 1 г/л

**Общая кислотность:** 3,85 г/л

**Объем:** 0,75 л



## CHEVALIER BOIS JALÈRE COTES DU RHONE AOP ШЕВАЛЬЕ БУА ЖАЛЕР КОТ ДЮ РОН АОР СУХОЕ КРАСНОЕ

Франция, Долина Роны

Cotes du Rhone AOP

гренаш, сира

Сбор урожая, отбор и сортировка. Деликатное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация с одновременной мацерацией при температуре 18°C в емкостях из нержавеющей стали. Отделение мезги. Малолактическая ферментация. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 6 месяцев. Фильтрация.

Вино глубокого рубинового цвета. Выразительный аромат с нотами вишни, черной и красной смородины, ежевики, сливы, черного перца и корицы с дымными акцентами. Сбалансированный вкус красных и черных фруктов с пряными нюансами, структурными танинами, долгим элегантным послевкусием.

Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к блюдам из красного мяса, запеченного, приготовленного на гриле или открытом огне, копченым и вяленым мясным деликатесам, твердым острым сыром.

**Алкоголь:** 13% об.

**Общая кислотность:** 3,15 г/л

**Сахар:** менее 1 г/л

**Объем:** 0,75 л

