

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 сырам.

Алкоголь: 13% об.

Общая кислотность: 3,15 г/л

Сахар: менее 1 г/л

Объем: 0,75 л

