

# CHÂTEAU TARTUGUIÈRE

MÉDOC



# CHÂTEAU TARTUGUIÈRE

MEDOC

## VINTAGE 2019



### ХРАНЕНИЕ И ПОДАЧА

-  17°С
-  3-5 лет
-  1 час

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Красивый рубиново-красный цвет
-  В аромате безошибочно угадывается Медок, с нотками диких лесных ягод и перца Эспелет.
-  Хорошо сбалансированный вкус с фруктовыми нотками. Элегантное вино с мягкими бархатистыми танинами.

### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясные закуски (колбасы, террины, паштеты), каре свинины с карамелью и розовым перцем, приготовленное на гриле, мясо, птица, блюда мировой кухни и выдержанные сыры.

### СОРТА ВИНОГРАДА

65% Мерло, 35% Каберне Совиньон

### КЛИМАТ

2019 — очень красивый винтаж, полный контрастов!

- Сухая и мягкая зима, что привело к раннему закладыванию почек на виноградных лозах.
- Мрачный апрель, отмеченный периодом заморозков с 12 по 13 апреля, которые по-разному повлияли на виноградники Бордо.
- Месяцы май и июнь были дождливыми, без ущерба для цветения.
- Исключительно теплый июль сменяется солнечным месяцем с небольшими периодами дождей. Сентябрь был жарким и солнечным, идеальная погода, чтобы компенсировать медлительность вегетации и собрать виноград в идеальной зрелости.

### ВИНИФИКАЦИЯ

- Традиционная винификация в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали.
- Выдержка в дубе в течение 8 месяцев

### ТЕРРУАР

Глинисто-известняковые почвы и мелкий гравий.

### ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

«Урожай 2019 года в Château Tartuguière — исключительный урожай Каберне. Холодный терруар северного Медока выиграл от особенно благоприятного и солнечного сезона. В этом вине преобладают свежие мятные ароматы с тонким древесным и элегантным вкусом.»

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +7 (495) 989-24-14

Сайт: [www.svamgroup.ru](http://www.svamgroup.ru)



CHÂTEAU  
TOUR BELLEVUE

HAUT-MÉDOC



# CHÂTEAU TOUR BELLEVUE

HAUT-MÉDOC

VINTAGE 2019



## ХРАНИЕНИЕ И ПОДАЧА

-  17°C
-  2-10 лет
-  1 час

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Насыщенный темно-красный цвет.
-  Яркий фруктовый аромат с оттенком какао.
-  Вкус подкреплен плотными танинами и сочным телом. Сильный характер послевкусия отражает терруар

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Баранина, утка, антрекот, разнообразная дичь, мировая кухня, блюда в соусе или рагу, зрелые сыры.

## КЛИМАТ

2019 год, очень красивый и полный контрастов винтаж!

- Очень сухая и мягкая зима, которая привела к ранней бутонизации лоз.
- Мрачный апрель, отмеченный морозами с 12 по 13 апреля, которые неоднозначно повлияли на виноградники Бордо.
- Май и июнь были дождливыми, но без ущерба для цветения.
- Исключительно теплый июль, за которым последовал солнечный месяц с несколькими дождливыми периодами. Сентябрь был жарким и солнечным, прекрасная погода, чтобы компенсировать медлительность верезона и собрать виноград в идеальной зрелости.

## СОРТА ВИНОГРАДА

45% Мерло, 55% Каберне Совиньон

## ПРОИЗВОДСТВО

- Традиционная ферментация и мацерация в термоконтролируемых емкостях из нержавеющей стали.
- Температуру мацерации (26°C) снизили, чтобы предотвратить выделение горечи.
- Часть вина выдержана в течение нескольких месяцев в дубовых бочках, остальная часть в емкостях из нержавеющей стали.

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +7 (495) 989-24-14

Сайт: [www.svamgroup.ru](http://www.svamgroup.ru)

