



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

## Декантер. Каберне Совиньон 2016

Лимитированная партия премиальных вин лучших годов урожая, которые прошли дополнительную бутылочную выдержку в нашем винном погребе не менее трех лет.

В момент выпуска коллекционных вин они считаются уже готовыми для потребления взыскательными потребителями, однако все еще имеют потенциал к дальнейшему развитию в личных коллекциях. Главный винодел лично проверяет состояние и зрелость вин после длительной выдержки, и только после этого партия поступает в продажу.



### Российское вино с защищённым наименованием места происхождения «Сенной» «Каберне Совиньон Фанагории. Декантер 2016»

#### Технология производства

Вино создано из винограда классического европейского сорта «каберне совиньон» 2016 года урожая, с лучших виноградников, расположенных в посёлке «Сенной» Таманского полуострова. Для выращивания винограда используются самые передовые агротехнические технологии, а урожай собирают вручную в момент, когда ягоды достигают оптимальной степени зрелости. Брожение в пижажных винификаторах. Яблочно-молочное брожение на мезге. Выдержка вина в бочках из французского дуба в течение 24 месяцев, а после розлива не менее 36 месяцев непосредственно в бутылке. Тираж 1080 бутылок.

#### Дегустационные заметки

Цвет вина темно-рубиновый с терракотовым оттенком. Богатый аромат с тонами красных и чёрных ягод, оттенками ванили и древесины дуба. Вкус сочный, хорошо структурированный, с тоном увяленной вишни и приятным фруктовым послевкусием.

#### Гастрономические сочетания

Вино составит гастрономичную пару к блюдам из дичи, мягким сырам и запеченному ягненку в прованских травах.

**Рекомендуемая температура:** 16 – 18 °С.

**Алкоголь:** 13,5 % об.

#### Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040019405