

# CUVÉE DU CHATEAU 2020



Эта семейная винодельня расположена в апелласьоне Вакейрас Южной Роны. С 1997 года 38 гектаров виноградников на глинисто-известняковых почвах управляется семьей Серуль. Нынешняя владелица Корин Серуль практикует разумное земледелие (HVE) с 2021 года, с ручным сбором урожая и использованием натуральных удобрений. Под её руководством вина хозяйства признаны и подаются в престижных ресторанах во многих странах, включая знаменитый мишленовский ресторан Tour d'Argent в Париже.



## Производство

**Сорта винограда:** 70% гренаш, 10% чинзо, 10% мурведр, 10% сира  
**Терруар:** глинисто-известняковая почва и каменистая почва  
**Возраст лоз:** 30-40 лет



## Дегустация

Полнотелое, насыщенное с яркими ароматами тимьяна, инжира, клубничного варенья. Танины мягкие и округлые. Долгое послевкусие.



## Винификация

Ручной сбор с сортировкой на лозе  
После полной очистки от гребней период ферментации длится 5 недель.

14.5% алкоголя



## Сочетание с блюдами

Прекрасно подходит к блюдам из ягнёнка с лисичками, а также утке под апельсиновым соусом.

Подача 14-16°C



## Выдержка

Выдержка в бочках и полумуидах 18 месяцев



## Потенциал Хранения

10 лет