

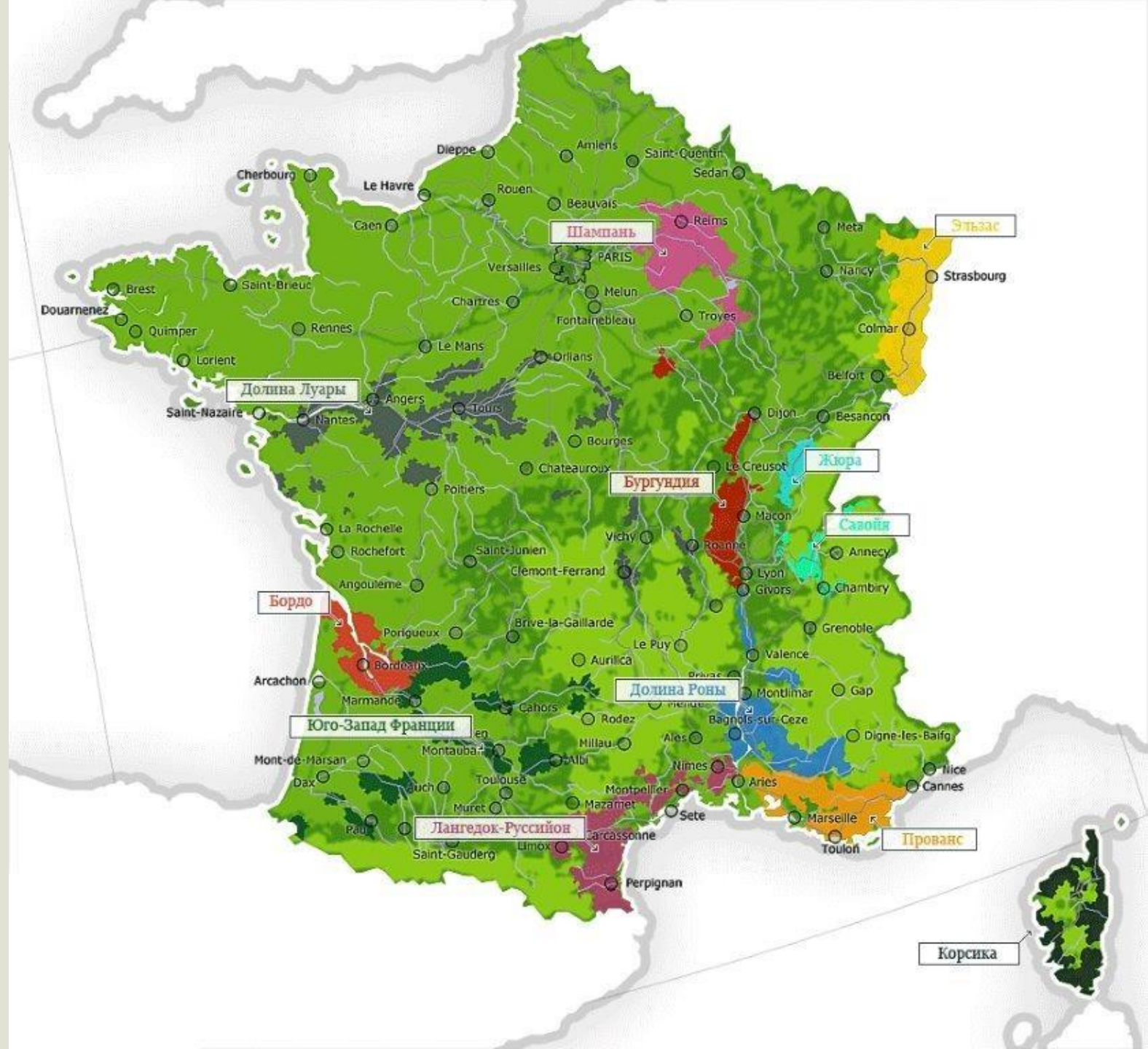


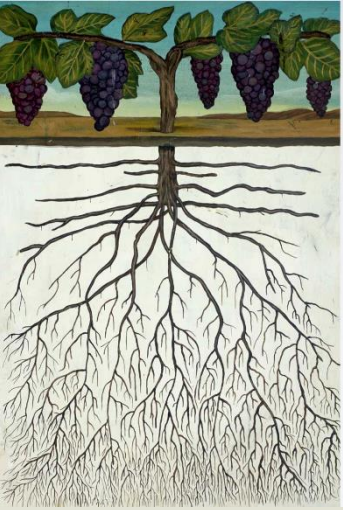
RHONÉA
Artisans Vignerons

ФРАНЦИЯ
ДОЛИНА РОНЫ

ФРАНЦИЯ

- На сегодняшний день во Франции выделяют 10 основных винодельческих регионов
- Годовой объем производства – 7-8 миллиардов бутылок (крупнейший производитель в мире)
- Общая площадь виноградников – 836 999 Га (второе место после Испании)
- Доля на мировом рынке вина – 17,6% (первое место)
- Доход отрасли – 18 миллиардов евро





ТЕРРУАР

Регион подразделяют на северную (от Вьенны до Валанса) и южную (от Боллена до Авиньона) части.

В первой (северной):

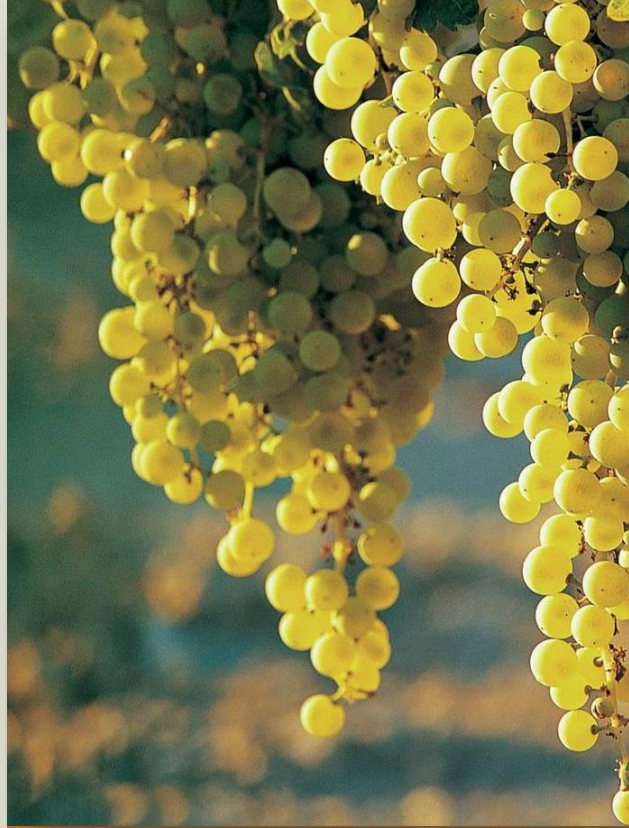
- Климат континентальный
- Гранитные подпочвы

Во второй (южной):

- Климат средиземноморский
- Почвы отличаются разнообразием (галечники, известняки, песок и т.д.)

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА РЕГИОНА ДОЛИНА РОНЫ

Всего 23 сорта



- Гренаш-Блан (Grenache blanc)
- Вьонье (Viognier)
- Марсанн (Marsanne)
- Руссанн (Roussanne)
- Клерет (Clairette)
- Пикарден (Picardin)
- Пикпуль (Picpoul)
- Бурбуленк (Bourboulenc)

- Гренаш (Grenache)
- Сира (Syrah)
- Мурведр (Mourvedre)
- Сенсо (Cinsault)
- Кунуаз (Counoise)
- Ваккарез (Vaccarese)
- Террэ-Нуар (Terret noir)
- Мюскарден (Muscardin)





RHONÉA

Artisans Vignerons

Производитель (кооперативное объединение).

- Дата основания 1925 год.
- 236 виноделов.
- 2000 Га виноградников.
- Небольшие семейные винодельни (8,5 Га).



RHONÉA – современное предприятие полного цикла, на котором успешно сочетаются традиционные и инновационные практики виноделия.



ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЧЕСКОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

(Метод ведения хозяйства, который исключает применение пестицидов, гербицидов, химических удобрений, различных регуляторов роста растений, а так же генномодифицированного материала)

Предприятие работает в соответствии с международными сертификатами:

- ISO 26000
- IFS

Является членом объединения Vignerons en Durable.

Все участники объединения гарантируют качество производимой продукции, уважая при этом людей и окружающую среду.





Белое сухое.

Сорт винограда: Гренаш (90%), Клерет (10%)

Категория: AOP Ванту

Регион: Долина Роны.

Алкоголь: 13,5%

Аромат вина раскрывается тонами нежных белых цветов. Вино гармоничное, с ярким и свежим вкусом и легкими цветочными нотами в послевкусии. Подавать при температуре 10°C - 12°C к тушеным овощам, блюдам из яиц, белому мясу птицы и блюдам паназиатской кухни.

Рекомендовано для веганов.

BIG COQ BLANC





Розовое сухое.

Сорт винограда: Гренаш (74%), Сира (17%),
Сенсо (9%)

Категория: AOP Ванту

Регион: Долина Роны.

Алкоголь: 13,5%

Аромат вина раскрывается нежными
фруктовыми и ягодными нотами. Вино
гармоничное с выраженными тонами
спелых садовых ягод и приятной
минеральностью в послевкусии. Подавать
при температуре 14°C - 16°C к салату
Цезарь, к белому мясу птицы,
морепродуктам и к овощным блюдам.

Рекомендовано для веганов.

BIG COQ ROSE





Красное сухое.

Сорт винограда: Гренаш (44%), Сира (31%),
Кариньян (21%), Сенсо (2%), Бурбуленк (1%),
Кунуаз (1%)

Категория: AOP Ванту

Регион: Долина Роны.

Алкоголь: 13,5%

Аромат вина раскрывается яркими тонами
спелых фруктов. Вкус вина гармоничный, с
нотами красных фруктов и нюансами
созревших темных ягод, с бархатистыми
танинами в послевкусии. Подавать при
температуре 16°C - 18°C к жареному мясу,
тушеной птице, мясному рагу, зрелым
сырам, а также к густым супам.

Рекомендовано для веганов.

BIG COQ ROUGE





Le Petit Trias

Красное сухое.

Сорт винограда: Гренаш (56%), Сира (43%), Мурведр (1%)

Категория: АОР Бом де Вениз

Регион: Долина Роны.

Алкоголь: 15,5%

Аромат вина интенсивный с тонами спелых фруктов и ежевики, нотками какао и кофе. Вкус вина мягкий с нотами ежевики и шелковистыми танинами в послевкусии. Подавать при температуре 16°C - 18°C к ростбифу, запеченному мясу и зрелым сырам.

Рекомендовано для веганов.

LE PETIT TRIAS

