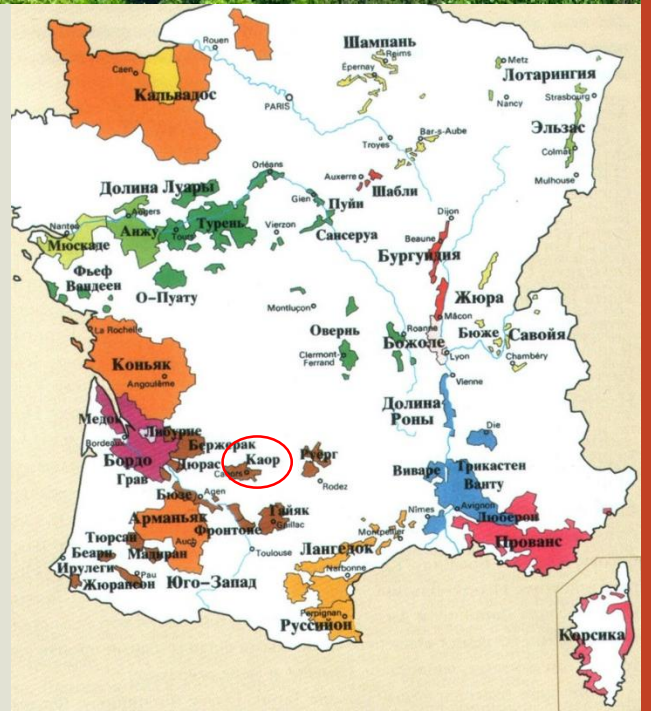
ФРАНЦИЯ
КАОР

КАОР

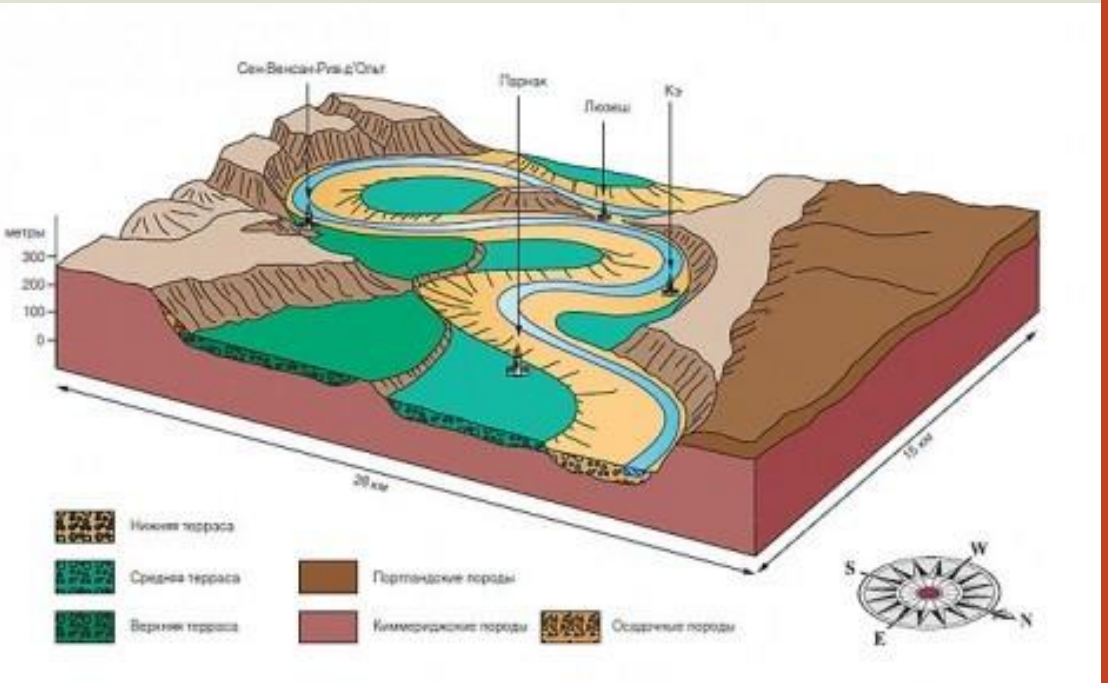
- **Регион Каор** находится в 80 км юго-восточнее Бордо и специализируется на сухих красных винах на основе сорта мальбек (Cahors)
- **Виноградники** простираются на 4 000 га
- **Мальбек** основной сорт попал в Каор из правобережных регионов Бордо
- **Англичане** Называли каор черным вином — black wine
- **Статус** аппелласьона (**АОС**) Каор получил в 1971 г.
- **Средний потенциал** выдержки хороших каоров — около 10 лет
- **Каор** — это земля черных трюфелей, фуа гра и дичи, и именно мальбек был классическим сопровождением блюд из гусиной печенки до того, как виноделы Сотерна сумели убедить всех в превосходстве своего вина в данной гастрономической ситуации
- **В последнее время** в Каоре довольно активно развивается производство розовых вин из мальбека, но под декрет аппелласьона они пока не подпадают



ТЕРРУАР

Каор расположен вдоль реки Лот в юго-западной части Франции

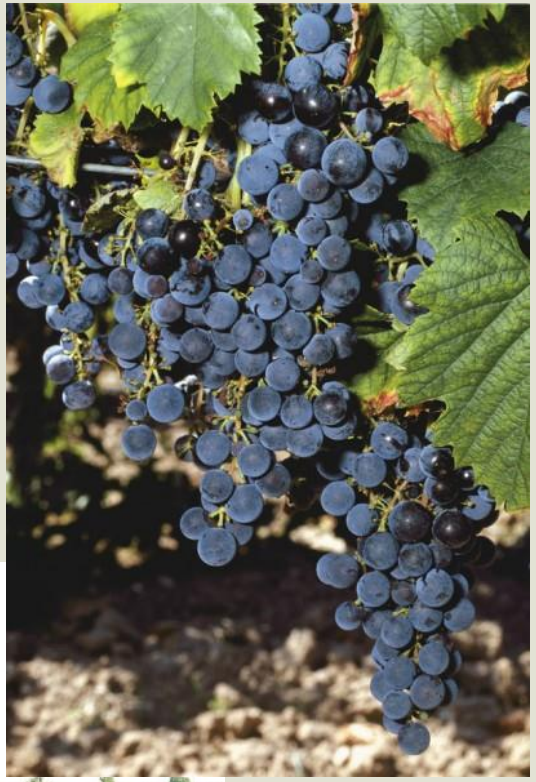
- Климат атлантический и средиземноморский
- Зима холодная, лето и осень — сухие жаркие
- Самые нижние виноградники (первая терраса), расположены на чистом песке
- Вторая терраса, расположенная чуть выше, представляет собой смесь глины, кварца и кремнистых образований
- Третья терраса — преимущественно глинисто-известняковая



КАОР

Malbec

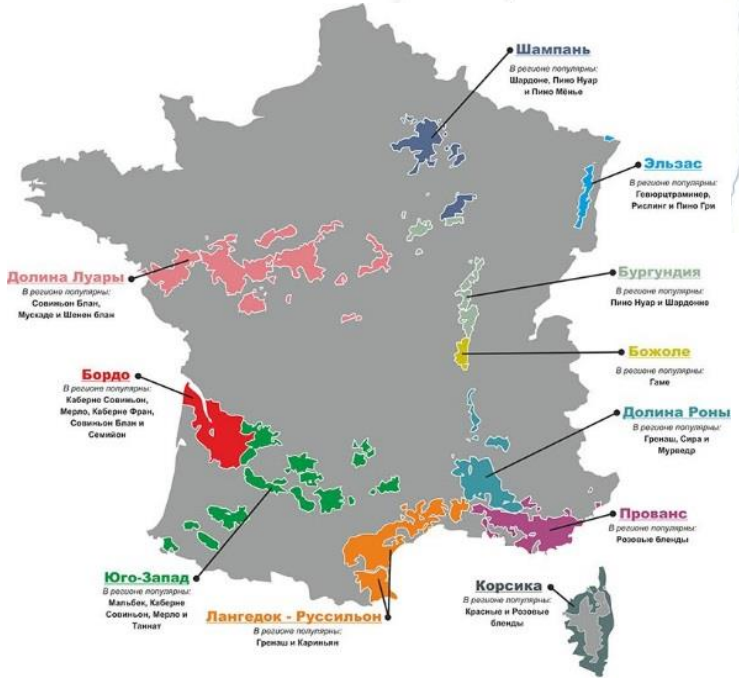
МАЛЬБЕК



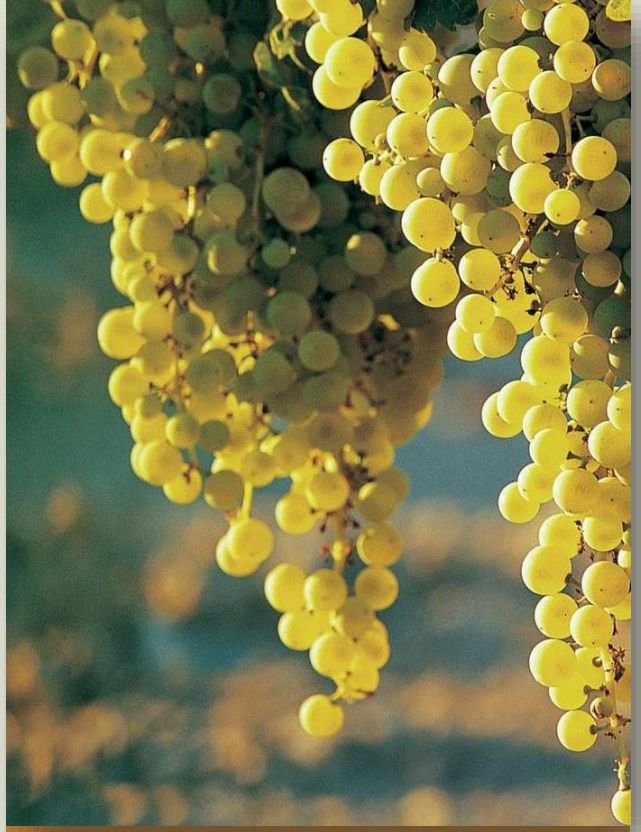
Это толстокожий виноград, который нуждается в большем количестве солнца, чем, скажем, каберне совиньон или мерло. Когда мальбек выращивают в идеальных для него условиях, он дает чернильно-черные или фиолетовые вина, почти непрозрачные, с мощными танинами, характерным сливовым ароматом в букете, способные к очень, очень длительной выдержке.

Когда-то этот сорт винограда был распространен в 30 департаментах Франции, именно поэтому винные лингвисты насчитывают несколько тысяч вариантов его названия. Постепенно почти отовсюду его изгнали, и его главной житницей остался регион юго-запада Франции — Каор, где его называют «кот» или «оксерруа».

- Компания Vinovalie возникла в 2006 году
- 4 кооператива (Rabastens, Técou, Fronton et Côtes d'Olt, Vinovalie)
- 15 винодельческих хозяйств и замков
- 400 виноделов
- 3 микрозоны: 1)Каор, 2)Кот дю Фронтоне, 3)Гайяк с известными сортами винограда Юго-запада Франции.



ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГАДА РЕГИОНА КАОР



- Шардоне

- Мальбек
- Мерло
- Таннат

ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную

После чего виноград проходит контроль и только лучшие грозди поступают на винодельню.

В момент приемки виноград отбирается еще раз.

Перед дроблением винодел контролирует качество отобранного винограда.

Процесс ферментации проходит в больших стальных резервуарах при контролируемой температуре.

Вина выдерживаются в подвалах, при постоянной температуре 14-16°C.

25 000 000

Бутылок вина в год

производит компания Vinovalie

Красное сухое.

Сорт винограда: Мальбек (100%)

Категория: AOP

Регион: Каор

Алкоголь: 13,5%

Аромат вина раскрывается тонами чернослива, ежевики и черники. Вино мясистое, полнотелое, с мягким и насыщенным вкусом, с бархатистыми танинами и легкими цветочно - ягодными нотами в послевкусии. Подавать при температуре 18°C - 20°C к жареному мясу, колбасам, мясным закускам, пицце, мясным блюдам, приготовленным на гриле, зрелым сырам.

НАГРАДЫ:
2016:
- золотая медаль международный конкурс в Лионе

2015:
- золотая медаль международный конкурс в Лионе
- Топ 50 Юга Франции
- золотая медаль Challenge International du Vin

LES GALETS D'OLT CAHORS