



## BARON D'ARIGNAC RED BLEND



תחת האקלים הים תיכוני, הכרמים של אזור לאנגדוק רוסיון משמשים להכנת יין Arignac'd Baron אדום. הכרמים שגדלים באדמת החצץ והחול נהנים מניקוז וזרימה של מים ומחימום מהיר של האדמה בעונת האביב. ענבי גנראש, סנסו וטמפרניו נבצרים ומופרדים מן האשכולות. לאחר מעיכה קלה להפקת נוזלים ראשוניים, הענבים עוברים השרייה בחום על מנת למצות את הצבע והטעמים מהקליפות. התסיסה מתבצעת במכלי נירוסטה. לאחר סינון והפרדה ממשקעים מבקבקים את היין לסיום התהליך.

צבע: אדום צעיר של אבני אודם.  
 ארומה: ארומות עדינות של פירות אדומים, דובדבן, דומדמניות, וניואנסים של תבלין.  
 טעם: טעם נקי ומאוזן של טאנין עם סיומת מתקתקה.  
 את היין מומלץ להגיש בטמפרטורה של 11 - 12 מעלות צלזיוס, לצד מנות בשר אדום, נקניקים וגבינות.

אחוז כוהל: 12%.  
 נפח: 750 מ"ל.