

# COTE DE NUITS-VILLAGES «AU CLOU» JEAN-CLAUDE BOISSET КОТ ДЕ НЮИ-ВИЛЛЯЖ «О КЛУ» ЖАН-КЛОД БУАССЕ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Cote De Nuits-Villages AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12.5%

**Минимальный возраст лоз:** 50 лет

**Способ сбора урожая:** полностью вручную



В 1961 году 18-летний Жан-Клод Буассе основал винодельню в Нюи-Сент-Жорж. Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность.

Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие» дрожжи, а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

### Терруар:

Площадь аппелласьона охватывает 163 га, из которых на 157 га выращивают Пино Нуар. Наибольшая часть виноградников сосредоточена в южной части. Холмы, включая «о Клу», имеют известняковые почвы верхнего батского яруса и ровную поверхность. «о Клу» - это небольшой участок земли, где растут лозы, которые в далеком прошлом, вероятно, были окружены стеной. В XIV, XV и XIV веках слово «кло» означает «виноградник, обнесённый стеной».

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную и доставляется на винодельню в небольших контейнерах. Проводится тщательный отбор винограда, затем частичное гребнеотделение. Ягоды помещаются в открытый чан, где проходит 23 дневная мацерация при низкой температуре 12° C, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами в течение 22-24 дней. Вино выдерживалось в дубовых бочках Тронсе (30% из которых новые) на осадке в течение 17 месяцев.

Фильтрация вина перед розливом не производится.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** рубиновый, с легким фиолетовым оттенком.

**Аромат:** выразительные нотки вишни, черной смородины, сладких специй и тонкие цветочные нотки.

**Вкус:** хорошо сбалансированное вино, с шелковыми танинами и фруктовыми нотами в послевкусии.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, птицей, тушеным мясом и твердыми сырами.

Температура подачи: 16 - 18°C.