

VOLNAY PIERRICK BOULEY

ВОЛЬНЕ ПЬЕРРИК БУЛИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Volnay AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%



Пьеррик Були - представляет 6-е поколение семьи Були, связанной с вином. У него в собственности 9 га. виноградников в Кот-де-Бон. Само поместье находится в Вольне, где ему принадлежит 6 га. виноградников (1,5 га. имеют классификацию Премье Крю). Также есть 1,5 га. виноградников в Монтели и 0,5 га в Поммар, другие небольшие участки в Боне, Алос-Кортон, Сен-Ромен, Шассань-Монраше.

Всего производит 40 различных вин! Во владении в основном старые виноградники, возраст лоз в среднем около 60 лет. Каждый из виноградников отличается, поэтому Пьеррик тратит очень много сил для того, чтобы лично контролировать каждый из участков в течение всего года.

Пьеррик создавая свое вино придерживается органических принципов, как при работе на виноградниках, так и при производстве вина. Он использует крайне малое количество SO₂, как во время хранения вина, так и при розливе вина, для брожения применяются только натуральные дрожжи, не используется шаптализация или асидификация.

Все эти небольшие, но очень важные нюансы позволяют ему создавать невероятно элегантные, чистые, сочные и живые вина.

Терруар:

Илистые и глинистые почвы. Экспозиция виноградников юг и юго-восток.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в небольшие ящики. На винодельне ягоды проходят двойную сортировку: сначала руками, затем на вибрационном столе. Начиная с урожая 2016 года, в процессе производства вина не используется SO₂. Брожение проходит при контролируемой температуре. Во время брожения 2-3 раза в сутки суслу перекачивают через «шапку». После алкогольной ферментации, вино переливают в дубовые бочки, где оно выдерживается в течение 12 месяцев. Перед розливом вино стабилизируют и бережно фильтруют.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вишневый.

Аромат: Утонченность в чистом виде! Ароматы нежные, цветочные и ягодные, ноты малины, фиалки.

Вкус: Тонкий и гармоничный, небольшая сладость, при этом полный энергии, фруктовый финиш.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с изысканной кухней: цесарка, утка, перепела, также с нежным мясом с ягодными соусами. Температура подачи: 16-18°C.