

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU «LA COMBE AUX MOINES» ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕН ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЯ КОМБ О МУАН»



Вино красное сухое

Аппелласьон: Gevrey-Chambertin 1 er Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Возраст лоз: 50 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 625 бутылок

Maison Pierre Brisset был создан Пьером Бриссе в 2014 году в местечке Блиньи-ле-Бон. Пьер Бриссе – винный энтузиаст, чрезвычайно увлеченный терруарами и великими винами Бургундии. Maison Pierre Brisset является примером производителя-традиционалиста. Ассортимент хозяйства состоит из белых и красных вин, произведенных из винограда, выращенного на редких участках, классифицированных как Premier Cru и Grand Cru. Философия дома Бриссе – точно и безукоризненно выразить особенности великих терруаров Бургундии, которую сам Пьер Бриссе называет «Граалем».

Терруар:

Виноградники занимают 4,77 га и расположены на юго-восточных склонах коммуны Жевре-Шамбертен на высоте 350 м над уровнем моря. Почвы представлены глинами и мергелями. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 30 гектолитров/га.

La Combe aux Moines – терруар коммуны Жевре-Шамбертен. Он даёт изысканные фруктовые вина с очень хорошим потенциалом к выдержке и сложным продолжительным послевкусием.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают вручную и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре на протяжении 25 дней.

Вино выдерживается в дубовых бочках, 50% из которых – новые, на протяжении 14 месяцев. Перед бутелированием вино не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный вишнёвый.

Аромат: красивый, сложный: ноты печеной вишни переплетаются с нюансами пиона, малины, сливы и граната.

Вкус: фруктовый, чувственный, с яркими сочными танинами. Кислотность идеально сбалансирована, в послевкусии нюансы ягод и красных фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре ягненка. Температура подачи: 16°C.



Оценки и рейтинги:

Jancis Robinson – 16/20.