

CHARDONNAY LES CRETES

ШАРДОНЕ ЛЕ КРЕТ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Valle d'Aosta DOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз: 20 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 40000 бутылок

Родом из Франции, семья Charrère переехала в середине 1700-х годов туда, где в настоящее время находится самый маленький регион Италии – Валле д' Аоста. Обосновавшись в живописном местечке Эмавиль, в 1810 году семья Charrère высадила здесь свои первые два гектара виноградников, сосредоточив внимание на создании качественных вин из местных сортов. В 1989 году была основана винодельня Les Crêtes, а площадь виноградников расширена до 20 га в шести различных деревнях. В настоящее время местные сорта винограда здесь соседствуют с международными, а вина Les Crêtes, благодаря своей исключительной элегантности и минеральности, являются истинным олицетворением терруара.

Терруар:

Виноградник «Frissonniere» находится в коммуне Сен-Кристоф, а «Les Crêtes» в коммуне Эмавиль, юго-восточной экспозиции.

Почвы рыхлые, песчаные, с моренными отложениями.

Климат альпийский; виноградники произрастают на высотах 600-850 метров над уровнем моря.

Значительные суточные колебания температур (особенно в осенний период) в конечном итоге способствуют обогащению вина ароматической палитрой.

Винификация и выдержка вина:

В конце сентября проводится ручной сбор. Мягкое прессование, 12-дневная ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 18°C, 6 месяцев выдержки на осадке, с регулярным взбалтыванием осадка.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: Тонкие и деликатные ноты экзотических фруктов, спелой дыни, папайи и миндального молока.

Вкус: Минеральное, хорошо сбалансированное вино, с продолжительным послевкусием с нотами белых фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Крем-супы, различные виды пасты, фондю, фуа-гра, блюда из рыбы, красного и белого мяса, жирные сорта сыра. Температура подачи: 12°-14° C.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'14 – 91 балл.