

CHABLIS JEAN MOREAU & FILS

ШАБЛИ ЖАН МОРО & ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Chablis AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%



В 1814 году молодой бондарь Жан-Жозеф Моро женился на дочери местного винодела и унаследовал старейший винный Дом в Шабле. Ведомый страстью к вину и традиционным ценностям, он невероятно хорошо управлял хозяйством и очень быстро стал одним из самых важных производителей вина в Шабле. Он был пионером в регионе, и его успех продолжал расти.

На сегодняшний день винодельня сотрудничает с 50 виноградарями, взяв под свой контроль все процессы виноградарства: выбор участков, уход за лозами, отбор и сбор урожая.

В 2006 году компания Ж.Моро & Фис произвела качественное обновление бренда, которое было с энтузиазмом принято мировым винным сообществом. Вина J. Moreau & Fils представлены в более чем 80 странах мира и подаются в самых престижных ресторанах. Каждый год они выигрывают ряд призов и наград на международных конкурсах.

Стиль Дома - отражение чистого терруара Шабле. Строгий контроль за санитарным состоянием винограда, современное оборудование и сложный процесс винификации позволяют производить первоклассные вина.

Терруар:

Виноградник разбит на склоне холма с пологим скатом, на мергелевых и известняковых почвах кимериджского яруса. В почве встречаются окаменелости обитателей древних морей.

Винификация и выдержка вина:

Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре (18-20°C). По окончании малолактики в январе, вино переливается в дубовые бочки, где будет выдерживаться на осадке в течение 6 месяцев.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'15 - 85 баллов;

Decanter WWA'14 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый с зеленоватым отблеском.

Аромат: Яркое, свежее и минеральное вино, с нотами белых фруктов и цитрусовых, цветов (акация), сливочное масло и специи.

Вкус: Минеральное, освежающее вино, с деликатными цветочными оттенками.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно на аперитив, с морепродуктами и жирной рыбой (лосось, тунец), белым мясом птицы, суши и сашими. Температура подачи: 10-12°C. Потенциал: 4-5 лет.