

SAINT-VERAN DOMAINE THIBERT PERE & FILS

СЕНТ-ВЕРАН ДОМЭН ТИБЕР ПЭР Э ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Saint-Veran AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз : 40 лет

Содержание алкоголя: 13%

В настоящее время седьмое поколение семьи Тибер владеет хозяйством Thibert Pere & Fils. Вдохновленные своими родителями, с 1991 года и по сей день хозяйством руководят брат с сестрой: Кристоф и Сандрин.

На виноградниках применяется близкая к органическому виноделию практика 'lutte raisonnée', сами виноградники разбиты на небольшие парцели. Главные принципы в работе - это минимальное вмешательство в производство вина и разумное использование дуба (часто не более 10%).

Каждое вино является олицетворением своего терруара и выражает самые яркие его характеристики: минеральность, утонченность, чистоту, элегантность или мощь.

Терруар:

Рельеф здесь приобретает выраженный горный характер.

Виноградник площадью 1.26 га располагается на каменистых глинисто-известковых почвах. Экспозиция - южная и юго-восточная, минимальный возраст лозы - 41 год.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению.

Ферментация и выдержка на 50% в дубовых бочках, на 50% - в стальных емкостях. Вино разливается по бутылкам после 11 месяцев выдержки.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'08- 91 балл;

La Revue du Vin de France'09 -15.5 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Сложный и богатый, с нотками яблока, персика и легкими нюансами свежесдобитого белого хлеба.

Вкус: Хорошая структура, плотное, минеральное, элегантное вино, оставляет свежий вкус белых фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с форелью, мясом птицы, и козьими сырами, с острыми суши и сашими. Температура подачи: 10-12°C.