

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE JEAN-CLAUDE BOISSET

БУРГОНЬ ОТ-КОТ ДЕ БОН ЖАН-КЛОД БУАССЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Hautes-Cotes de Beaune AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Минимальный возраст лоз: 50 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 12%



В 1961 году 18-летний Жан-Клод Буассе основал винодельню в Нюи-Сент-Жорж. Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность.

Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие» дрожжи, а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

Терруар:

Регион От-Кот де Бон расположен за коммуной Корголуэн. Его ширина составляет 5 км и протяжённость к югу почти 30 км, недалеко от маленькой деревушки Шассе-ле-Кам и Шаньи. Высота над уровнем моря колеблется от 350 до 500 м, почвы преимущественно глинистые. Лозы невысокие (Cordon de Royat) и плотность посадки 10 000 лоз/га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную и доставляется на винодельню в небольших контейнерах. Проводится тщательный отбор винограда, затем частичное гребнеотделение. Ягоды и целые грозди помещаются в открытый чан, где проходит 24 дневная мацерация при низкой температуре 12° С, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами в течение 22-26 дней. Вино выдерживалось в дубовых бочках Тронсе (20% из которых новые) на осадке в течение 12 месяцев. Фильтрация вина перед розливом не производится.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный рубиновый.

Аромат: выразительные нотки черники, ежевики, вишни, ванили, специй и кожи, переплетающиеся с бальзамическими нюансами.

Вкус: элегантное тело вина, с хорошо сбалансированной кислотностью и прекрасно интегрированными танинами.

Гастрономические рекомендации:

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