

GALLIMARD CUVÉE PRESTIGE MILLÉSIME 2012

ГАЛЛИМАР КЮВЕ ПРЕСТИЖ МИЛЛЕЗИМ 2012



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 65% Пино Нуар, 35% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

Выдержка на осадке: не менее 4-5 лет

Содержание сахара: 9,7 г/л

Объем производства: 7500 бутылок



Шампанское Gallimard производится с 1930 года в местечке Рисейс, знаменитом своими утонченными Пино Нуарами и розе. В данный момент времени производством шампанского занимается 6 поколение семьи Галлимар.

Вина этой семейной винодельни имеют множество наград. Они упоминались в Guide Hachette des vins (1986 г.), Guide Gault et Millau, Guide Bettane et Desseauve, неоднократно награждались золотыми медалями на различных конкурсах. На винодельне отреставрированы и обустроены каменные подвалы XVII века, где поддерживаются постоянная температура и влажность. Такие условия обеспечивают оптимальные условия для старения шампанских вин.

Терруар:

Практически все виноградники хозяйства располагаются на холмах. Климат атлантический с влиянием континентального. Почвы меловые и киммериджский известняк. Средний возраст лоз: 30 лет. Площадь виноградников хозяйства – 10 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград для производства вин собирается исключительно вручную. Далее следуют мягкое прессование, мацерация, алкогольная и малолактическая ферментация, добавляется тиражный ликер. Вторичное брожение проходит в бутылках. Вино выдерживается на осадке не менее 4-5 лет.

Оценки и рейтинги:

Concours Mondial de Bruxelles'15 – золотая медаль;

Concours Général de Paris'15 – золотая медаль;

Concours Mondial de Bruxelles'11 – золотая медаль;

Concours Général de Paris'07 – золотая медаль;

Concours Mondial de Bruxelles'13 – серебряная медаль;

Challenge international des vins'09 – серебряная медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: медно-золотой.

Аромат: тонкий и элегантный: уловимы нотки жасмина, сирени, лимона, зеленого яблока, грейпфрута и поджаренного тоста.

Вкус: Богатый, хорошо сбалансированный с продолжительным фруктово-медовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.