

ECHEZEAUX GRAND CRU JEAN-CLAUDE BOISSET ЭШЕЗО ГРАН КРЮ ЖАН-КЛОД БУАССЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Echezeaux Grand Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13,5%

Минимальный возраст лоз: 60 лет

Способ сбора урожая: полностью вручную

История дома Jean-Claude Boisset началась в начале 1960-х, когда молодой и уверенных в себе Жан-Клод решил купить свой первый виноградник рядом с Жевре-Шамбертенем и производить собственные вина. Сегодня дело Жан-Клода продолжают его дети Натали и Жан-Шарль Буассе.

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.

Великий виноградник Эшезо засажен старыми лозами, и при производстве вина используются особые техники: ограничение урожая, благодаря жесткому отбору, зеленый сбор урожая при необходимости, обработка почвы, отсутствие удобрений или использование удобрений в малых количествах, экологически чистые методы борьбы с вредителями, бережное отношение к окружающей среде.

Винификация и выдержка вина:

Проводится тщательный отбор винограда, затем гребнеотделение. Ягоды помещаются в чан, где проходит трехнедельная мацерация, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами. Вино выдерживается в дубовых бочках (20% из которых новые) на осадке в течение 16-18 месяцев. Фильтрация вина перед разливом не производится.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'11 – 94 балла;

Wine & Spirits Magazine'11 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиновый, с легким фиолетовым оттенком.

Аромат: Сложный и приятный букет с нотками красных ягод: малина, красная смородина, черника.

Вкус: Хорошо сбалансированное вино, с шелковыми танинами и фруктовыми нотами в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, птицей, тушеным мясом, и твердыми сырами.

Температура подачи: 14-16°C.