

CHABLIS LES CHANOINES LAROCHE

ШАБЛИ ЛЕ ШАНУАН ЛАРОШ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Шабли АОС

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка: 6 месяцев на осадке в стальных емкостях

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылки: 0,375 и 0,75 л

Винный дом Ларош является одним из лучших производителей вин во Франции. Компания «Домэн Ларош» была основана в 1850 году Жан-Виктором Ларош, который купил свой первый небольшой виноградник в Шабли. С 1967 года компанией управляет Мишель Ларош, представитель пятого поколения династии знаменитых виноделов. Площадь собственных виноградников компании с 6 га расширилась до 100 га в Шабли и 30 га в Лангедоке.

Мишель Ларош придерживается как классической технологии производства вин, так и является новатором. Ярким примером служит использование винтовой пробки вместо традиционной.

Les Chanoines были первыми монахами, производящими вино в Шабли, в подвалах Obédiencerie. Шабли Ле Шануан - дань уважения к ним. В вине прослеживаются хороший баланс, свежая кислотность, яркие фруктовые составляющие и строгая минеральность.

Терруар: Терруар Шабли, расположенный на Киммерийском известняке, обладает как превосходной кислотностью, так и замечательной утонченностью.

Винификация и выдержка вина:

Целые грозди помещают в пневматический пресс, затем 12 часов муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока. Ферментация длится 15 дней при 16°C в емкостях из нержавеющей стали.

Вино выдерживается 6 месяцев на осадке в емкостях из нержавеющей стали.

Органолептические характеристики:

Цвет: золотистый, бледно-соломенный.

Аромат: яркий, свежий, изящный аромат с фруктовыми нотками и выразительными минеральными тонами.

Вкус: хорошая структура, полнотелое, с оттенками белых фруктов и весенних цветов, дополненными хорошей кислотностью и длительным цветочным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с креветками, устрицами и блюдами Японской кухни.

Температура подачи: 8-10°C.

