

# VOSNE-ROMANEE 1ER CRU «LES ROUGES DU DESSUS» PIERRE BRISSET ВОН-РОМАНЕ ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЕ РУЖ ДЮ ДЕССЮ» ПЬЕР БРИССЕ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Vosnee-Romanee 1er Cru АОС

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Возраст лоз:** 55 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объём производства:** 600 бутылок



Maison Pierre Brisset был создан Пьером Бриссе в 2014 году в местечке Блиньи-ле-Бон. Пьер Бриссе – винный энтузиаст, чрезвычайно увлеченный терруарами и великими винами Бургундии. Maison Pierre Brisset является примером производителя-традиционалиста. Ассортимент хозяйства состоит из белых и красных вин, произведенных из винограда, выращенного на редких участках, классифицированных как Premier Cru и Grand Cru. Философия дома Бриссе – точно и безукоризненно выразить особенности великих терруаров Бургундии, которую сам Пьер Бриссе называет «Граалем».

### Терруар:

Виноградник расположен на высоте 300 м над уровнем моря. Почвы представлены глиной и мергелем. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 35 гектолитров/га.

«Les Rouges du Dessus» являются исключительным терруаром аппелласьона Vosnee-Romanee. Он расположен чуть севернее аппелласьона Echézeaux Grand Cru. Этот участок даёт плотные вина с прекрасной кислотностью и длительным фруктовым послевкусием.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре на протяжении 25 дней.

Вино выдерживается в новых дубовых бочках на протяжении 16 месяцев. Перед бутелированием вино не фильтруется.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Яркий вишнёвый.

**Аромат:** Выразительные ягодные ноты, с оттенками печеной вишни, фиалок и легкими нюансами кожи и подлеска.

**Вкус:** Вино с хорошей структурой, шелковистыми танинами, тонами ванили, шоколада и сладкой вишни.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к утке, птице, дичи, красному тушеному и жареному мясу, блюдам из грибов. Температура подачи: 16-18 °С.



### Оценки и рейтинги:

Bettane&Desseauve – 16/20;

Wine Report (Япония) – 90/100.