

CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR JEAN MOREAU & FILS ШАБЛИ ГРАН КРЮ ВОДЕЗИР ЖАН МОРО & ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Chablis Grand Cru АОС

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%

В 1814 году молодой бондарь Жан-Жозеф Моро женился на дочери местного винодела и унаследовал старейший винный Дом в Шабли. Ведомый страстью к вину и традиционным ценностям, он невероятно хорошо управлял хозяйством и очень быстро стал одним из самых важных производителей вина в Шабли. Он был пионером в регионе, и его успех продолжал расти.

На сегодняшний день винодельня сотрудничает с 50 виноградарями, взяв под свой контроль все процессы виноградарства: выбор участков, уход за лозами, отбор и сбор урожая.

В 2006 году компания Ж.Моро & Фис произвела качественное обновление бренда, которое было с энтузиазмом принято мировым винным сообществом. Вина J. Moreau & Fils представлены в более чем 80 странах мира и подаются в самых престижных ресторанах. Каждый год они выигрывают ряд призов и наград на международных конкурсах.

Стиль Дома - отражение чистого терруара Шабли. Строгий контроль за санитарным состоянием винограда, современное оборудование и сложный процесс винификации позволяют производить первоклассные вина.

Терруар:

Виноградник разбит на склоне холма с пологим скатом, на мергелевых и известняковых почвах кимериджского яруса. В почве встречаются окаменелости обитателей древних морей.

Урожайность на винограднике составляет 45 гл/га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в ручную и быстро доставляется на винодельню. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах. В течение 7-10 дней при контролируемой температуре 18 - 20°C. Вино некоторое время выдерживается на осадке для полноты ароматического и вкусового профиля..



Органолептические характеристики:

Цвет: Искристый золотой оттенок.

Аромат: Выразительный фруктовый «нос», с хорошо узнаваемыми нотами грейпфрута и свежего винограда.

Вкус: Богатое, хорошо структурированное вино, с ноткой поджаренного хлеба. Продолжительное ароматное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морепродуктами, лангустинами и лобстером, также хорошо с рыбой и курицей под сливочным соусом. Температура подачи: 12-14°C.