

PETIT CHABLIS JEAN MOREAU & FILS

ПТИ ШАБЛИ ЖАН МОРО & ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Petit Chablis AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%



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:

Тип почвы: Известковые плато португальского яруса и третичная глина. Урожайность на винограднике: 50 гл/га.

Винификация и выдержка вина:

Алкогольное брожение со специально подобранными дрожжами проходит в стальных чанах при контролируемой температуре (18°C) в течение 2-3 недель. Яблочно-молочное брожение проводится только для части вина. По его завершении, вино снимается с осадка и разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый с зеленоватым отблеском.

Аромат: Вино открытое, минеральное и очень фруктовое, с нотками лимона, мандарина, персика и оттенками свежей мяты.

Вкус: Округлое, структурированное вино, с гармоничной кислотностью и освежающим послевкусием с нотами лимонной цедры.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с закусками, морепродуктами, курицей, фуа-гра, сырами.

Температура подачи: 10-12°C.