

# NUITS-ST-GEORGES «LES DAMODES» JAYER-GILLES НЬЮ-СЕН-ЖОРЖ «ЛЕ ДАМОД» ЖАЕР-ЖИЛЬ



## Вино красное сухое



**Аппелласьон:** Nuits-St-Georges 1er Cru AOC

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Минимальный возраст лоз:** 60 лет

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 13,5%

Роберт Жайе и его сын Жиль считаются одними из главных новаторов в Кот д'Ор. Роберт, сам родом из Вон-Романе, начал свою карьеру в 1948 году в качестве ученика в Domaine De La Romanee-Conti. В 80-х годах он вместе с сыном приобрел собственную винодельню с прилежащими виноградниками в Cote d'Or, которые по его идее были засажены плотностью 10000 лоз на гектар. Это практически в 2 раза превышает обычную плотность насаждений для данной местности. С 1997 года производством вина занимался уже Жиль Жайе со своим сыном Анри.

Летом 2017 имение Жайе было куплено швейцарским бизнесменом Андре Хоффманом, а Жиль Жайе умер в январе 2018 года.

Вина хозяйства Jayer-Gilles являются уникальными, обладающими яркой индивидуальностью, но при этом классическим бургундским характером. Небольшой выпуск делает их желанным экземпляром в любой коллекции.

### Терруар:

Виноградник "Ле Дамод" площадью 0,11 га располагается на почвах богатых известняком в деревне Нью-Сен-Жорж.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается только вручную на пике зрелости и тщательно сортируется, в результате чего на производство вина идут ягоды исключительного качества.

После деликатного прессования сусло перемещается в бетонные чаны, где протекает мацерация и алкогольная ферментация (без добавления дрожжей). Далее вино стабилизируется в стальных чанах, а затем выдерживается в дубовых бочках. В них же протекает малолактическая ферментация. После этого вино декантируется и разливается в бутылки при температуре, не превышающей 20°C. Вино не подвергается фильтрации и оклейке.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный темно-рубиновый.

**Аромат:** Богатый и гармоничный, наполненный тонами спелых красных фруктов и смородины, с оттенками кожи и подлеска.

**Вкус:** Полнотелый, гладкий, с шелковистыми танинами.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре ягненок. Температура подачи: 16°C.



### Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'2010 – 93 балла.