

# CHABLIS GRAND CRU VALMUR JEAN MOREAU & FILS ШАБЛИ ГРАН КРЮ ВАЛЬМЮР ЖАН МОРО & ФИС



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Chablis Grand Cru AOC

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем бутылки:** 0,375 и 0,75 л



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 занимает площадь в 11.04 га, и расположен в самом сердце аппелласьона Вальмур Гран Крю, и простираются вдоль виноградников Водезир и Ле Кло. Почвы представлены мергелем и известняком, встречаются окаменелости обитателей древних морей. Урожайность на винограднике составляет 45 гл/га.

### Винификация и выдержка вина:

Алкогольное брожение проходит в стальных чанах; спустя 3 дня, 10% суслу переливается в дубовые бочки. Проводится малолактическая ферментация.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Золотистый, с зеленоватым отблеском.

**Аромат:** Минеральные ноты (кремний), лемонграсс, сушеные фрукты, миндаль и тонкие оттенки мёда и грибной поляны.

**Вкус:** Полнотелое вино, поддержанное хорошей кислотностью. Обладает шармом неповторимого, аутентичного вина. Бриллиант в короне вин Шабли.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морепродуктами и рыбой (особенно лосось и палтус), белым мясом в сливочном соусе и сырами. Температура подачи: 12-14°C.