

HOSPICES DE BEAUNE CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU BOUCHARD AINE & FILS ОСПИС ДЕ БОН КЛО ДЕ ЛЯ РОШ ГРАН КРЮ БУШАР ЭНЕ & ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Clos De La Roche Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13%



Ежегодно, в третью субботу ноября начинается винный аукцион в Оспис де Бон - наиболее известный благотворительный аукцион в мире, на котором продаются одни из лучших вин Бургундии. Все доходы от посещения и проживания туристов идут на нужды госпиталя. Важное место в жизни работников госпиталя занимает возделывание виноградников. Вино здесь делают уже более пяти веков, а первый аукцион был проведен в 1859 году, когда было решено продать вина Grand Cru и Premier Cru, производимые на виноградниках госпиталя. Вырученные от аукциона средства направляются на нужды госпиталя и других благотворительных и здравоохранительных заведений

Джордж Криттер был кузеном и другом детства Андре Буассо. Они сотрудничали 40 лет и возглавляли крупнейший винный дом «Патриарш Пэр э Фис» в Бургундии. На протяжении нескольких лет Андре Буассо регулярно приобретал первый лот на благотворительном аукционе в Оспис де Бон и был одним из главных покупателей. В соответствии с завещанием вдовы Джорджа Криттера, к названию вин Кло де ля Рош было добавлено «Cuvée George Krittter».

Расположенный на севере, виноградник Clos de la Roche (от фр. roche – камень) берет своё название от скалы, которую кельты использовали для своих ритуалов. Виноградник трудный для возделывания, т.к. почвы каменистые, богаты известняком. Такие почвы позволяют производить плотные вина с высоким потенциалом. Соседство с виноградником «Латрисьер-Шамбертен» наделяет вина силой и здоровьем, но скалистые породы сделали вина Кло де ля Рош отличными от вин Шамбертена: никакой жесткости, мягкие ноты черники и трюфелей.

Винификация и выдержка вина:

Урожай собран вручную и отсортирован сразу на винодельне. Ферментация проходила при участии природных дрожжей. Вино выдерживалось на осадке 16 месяцев (без взбалтывания) в новых бочках из французского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный с рубиновыми отблесками.

Аромат: Невероятно сложный, с нотами фиалки, осеннего листа и красных фруктов, с оттенками специй и дуба.

Вкус: Богатый, с шелковистыми танинами, продолжительным, ярким послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Вино прекрасно подойдет к утиной грудке с грибами, жареной телятине с фуагра, дичи.

Температура подачи: 16 °С.