

# SHIRAZ-VIOGNIER DOMAINE TERLATO&CHAROUTIER 2015

## ШИРАЗ-ВИОНЬЕ ДОМЕН ТЕРЛАТО И ШАПУТЬЕ 2015



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Victoria

**Сорта винограда:** 95% Шираз, 5% Вионье

**Содержание алкоголя:** 14%



Terlato&Charoutier – третий проект компании Шапутье в Австралии. Дружба и сотрудничество Мишеля Шапутье и Энтони Терлато зародилась еще в 1987 году, но совместный проект возник в 2000 году. В 1998 году Мишель обнаружил в австралийский Пиренеях почвы, в самом сердце бескрайнего региона Западная Виктория, прекрасно подходящие для выращивания здесь винограда, и пригласил Энтони участвовать с ним в новом проекте. И за последующие два года здесь, среди холмов, на глинистых почвах с большим содержанием гравия, было высажено 46 га виноградников, преимущественно сорта Шираз.

Shiraz-Viognier – вино, произведенное в стиле ронского Кот-Роти – стиль, в котором Мишель Шапутье является настоящим знатоком и экспертом.

### **Терруар:**

Виноградники раскинулись на южном и восточном склонах Пиренейских хребтов в Западной и Центральной Виктории. Умеренный климат способствует более качественному вызреванию ягод. Почвенные условия разнообразны: красные подзолистые почвы на сланцевой основе, собственно сланцевые почвы, встречаются также каменистые участки, участки, богатые кварцем и известняком (донные отложения древнего моря).

### **Винификация и выдержка вина:**

Урожай собирается по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Гребни полностью удаляются. Мацерация проходит в цементных и стальных чанах в течение двух недель для достижения структурированных танинов, необходимых для долгого хранения и хорошей стабильности вина. Вино выдерживается в стальных нержавеющей танках от 10 до 12 месяцев.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Интенсивный красный.

**Аромат:** Выразительные ноты спелых красных слив, черники, и с легкими древесными нотами.

**Вкус:** Насыщенное, округлое вино, с богатыми танинами, хорошей структурой, нотами фруктов и специй.

### **Гастрономические рекомендации:**

Превосходно подходит к насыщенным блюдам из красного мяса, включая стейки, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 14-16 °С.



### **Оценки и рейтинги:**

Wine Spectator – 89 баллов.