

CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS DOMAINE LAROCHE

ШАБЛИ ГРАН КРЮ ЛЕ БЛАНШО ДОМЕН ЛАРОШ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Шабли Гран Крю АОС

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка: 9 месяцев на благородном осадке в емкостях из нержавеющей стали (70%) и в новых дубовых бочках (30%).

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылки: 0,75 л

Винный дом Ларош является одним из лучших производителей вин во Франции. Компания «Домэн Ларош» была основана в 1850 году Жан-Виктором Ларош. С 1967 года компанией управляет Мишель Ларош, представитель пятого поколения династии знаменитых виноделов. Площадь собственных виноградников компании с 6 га расширилась до 100 га в Шабли и 30 га в Лангедоке.

Мишель Ларош придерживается как классической технологии производства вин, так и является новатором. Ярким примером служит использование винтовой пробки вместо традиционной.

Терруар: В коммуне Бланшо Ларош владеет 4,56 га виноградников из имеющихся 12,93 га. Благодаря солнечной экспозиции виноград хорошо вызревает, демонстрируя затем яркое, изысканное вино с богатым, сложным и элегантным букетом, настоящая жемчужина Шабли Гран Крю.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор винограда. Виноград помещают в пневматический пресс, затем 12 часов муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока, позволяющие использовать меньшее количество SO₂. Ферментация длится 21 день при 20° в емкостях из нержавеющей стали (70%) и в новых дубовых бочках (30%). Далее вино выдерживается 9 месяцев на благородном осадке в емкостях из нержавеющей стали (70%) и в новых дубовых бочках (30%).



Органолептические характеристики:

Цвет: яркий, насыщенно-золотистый.

Аромат: интенсивный, фруктово-цветочный, с нюансами легких специй.

Вкус: хорошая структура, насыщенный вкус с оттенками трюфелей и свежескошенной травы, дополненными минеральным послевкусием.

Вино показывает все свое богатство через 5 лет.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с морепродуктами, блюдами из рыбы и сложными салатами.

Температура подачи: 10-12°C.