

# NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU «CLOS DES PERRIERES» DOMAINE GUY&YVAN DUFOULEUR

## НЮИ-СЕН-ЖОРЖ ПРЕМЬЕ КРЮ «КЛО ДЕ ПЕРРЬЕР» ДОМЕН ГИ&ИВАН ДЮФУЛЁР



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Франция, Бургундия, Нюи-Сен-Жорж Премье Крю АОС

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Средний возраст лоз:** 40 лет

**Содержание алкоголя:** 13,5%



Хозяйство Guy & Yvan Dufouleur появилось в 1596 году в Нюи-Сен-Жорж. Уже более 400 лет оно переходит от отца к сыну по наследству. Сегодня, благодаря большому опыту и постоянным исследованиям в работе с лозой, Дюфуле – это известное имя в Бургундии. Семья тщательный ухаживает за виноградниками, что дает возможность получить исключительные вкусовые характеристики винограду и в дальнейшем вину. В течение многих лет Domaine Guy & Yvan Dufouleur работали в тесном сотрудничестве с лучшими бондарями в Бургундии для создания подходящих бочек для их вина. Семья много изучала влияние различных типов древесины и степени обжига бочки, чтобы подобрать те, которые позволят воплотить в жизнь стиль задуманных ими вин. Использование современных технологий, семейных традиций и их знаний, переходящих из поколения в поколение, уникальный характер каждого участка находят отражение в винах Дюфуле.

**Терруар:** светло-коричневые почвы с большим количеством камней и белых вкраплений. Крутизна склона 15%. Виноградники находятся в восточной и юго-восточной части апелласьона Нюи-Сен-Жорж на высоте 275 метров над уровнем моря.

**Винификация и выдержка вина:** виноградник возделывается органическим способом. Виноград собирается только вручную и тщательно сортируется.

После сортировки и деликатного прессования сусло переливается гравитационным способом в емкости для недельной холодной предварительной ферментации. Затем проходит основная трехнедельная ферментация при контролируемой температуре с использованием пижажа. По окончании процесса вино переливается в бочки где хранится в течение 12 месяцев, 1/3 бочек новые. После выдержки вино смешивается и выдерживается 3 месяца в емкостях из нержавеющей стали. Перед розливом вино проходит легкую фильтрацию.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** насыщенный темно-рубиновый.

**Аромат:** богатый и гармоничный, наполненный тонами спелых ягод и фруктов, вишни, лакрицы, бальзамическими оттенками и тонкими животными нотами.

**Вкус:** в юном возрасте очаровательная свежесть и интенсивность. С годами вино преобразуется, вкус становится более гладким и шелковистым.

**Гастрономические рекомендации:** превосходно с красным мясом, дичью, тушеным мясом и мягкими сырами, как Шаурс или Эпуас. Температура подачи: 15-16°C. Пик зрелости вина в возрасте 7-10 лет.