

POUILLY-VINZELLES LES LONGEAYS DOMAINE THIBERT PERE&FILS ПЮЙИ-ВЕНЗЕЛЬ ЛЕ ЛОНЖЕ ДОМЭН ТИБЕР ПЭР Э ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Pouilly-Vinzelles

Сорта винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз : 40 лет

Содержание алкоголя: 13%

В настоящее время седьмое поколения семьи Тибер владеет хозяйством Thibert Pere & Fils. Вдохновленные своими родителями, с 1991 года и по сей день хозяйством руководят брат с сестрой: Кристоф и Сандрин.

На виноградниках применяется близкая к органическому виноделию практика 'lutte raisonnée', сами виноградники разбиты на небольшие парцели. Главные принципы в работе - это минимальное вмешательство в производство вина и разумное использование дуба (часто не более 10%).

Каждое вино является олицетворением своего терруара и выражает самые яркие его характеристики: минеральность, утонченность, чистоту, элегантность или мощь.

Терруар:

Площадь виноградника составляет почти 2 га. Тип почвы: Каменистые, глинисто-известковые.

Экспозиция виноградников: южная/юго-восточная.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой низкой температуре. Ферментация и выдержка на 50% в дубовых бочках, на 50% - в стальных емкостях. Вино разливается по бутылкам после 11 месяцев выдержки.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker - 87 баллов;

Allen Meadows - 88/91.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Сложный и богатый, с нотками яблока, персика, мушмулы и свежеспеченных французских круассанов.

Вкус: Хорошая структура, плотное, минеральное, элегантное вино, оставляет свежий вкус белых фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с форелью, мясом птицы, и козьими сырами, с острыми суши и сашими. Температура подачи: 10-12°C.