

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU PIERRE BRISSET

КОРТОН-ШАРЛЕМАНЬ ГРАН КРЮ ПЬЕР БРИССЕ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Corton Charlemagne Grand Cru AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз: 55 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объём производства: 300 бутылок

Maison Pierre Brisset был создан Пьером Бриссе в 2014 году в местечке Блиньи-ле-Бон. Пьер Бриссе – винный энтузиаст, чрезвычайно увлеченный терруарами и великими винами Бургундии. Maison Pierre Brisset является примером производителя-традиционалиста. Ассортимент хозяйства состоит из белых и красных вин, произведенных из винограда, выращенного на редких участках, классифицированных как Premier Cru и Grand Cru. Философия дома Бриссе – точно и безукоризненно выразить особенности великих терруаров Бургундии, которую сам Пьер Бриссе называет «Граалем».

Терруар:

Виноградник расположен на юго-восточном склоне коммуны Алохе-Corton на высоте 300 м над уровнем моря.

Почвы, преимущественно, глинистые и каменистые. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 40 гектолитров/га.

Виноградник Кортон-Шарлемань является одним из величайших аппелласьонов для белых вин в Кот де Боне. Был назван в честь римского императора Шарлеманя Карла Великого, которому некогда принадлежал этот холм.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают вручную и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды сразу же подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре.

Вино выдерживается в новых дубовых бочках на протяжении 16 месяцев. Перед бутелированием вино слегка осветляется и не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: лёгкий желтоватый.

Аромат: ноты сухофруктов, акациевого мёда и жёлтых цветов переплетаются с нюансами айвы и сливочного масла.

Вкус: тонкий, насыщенный и минеральный с оттенками кураги, акации и мёда в длительном послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, с морепродуктами и рыбой. Температура подачи: 8-10°C.