

CHABLIS PREMIER CRU LES MONTMAINS DOMAINE LAROCHE

ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ МОНМЕН ДОМЕН ЛАРОШ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Шабли Премье Крю АОС

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка: 8 месяцев на осадке в стальных емкостях.

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: Домен Ларош владеет 90 га виноградников, расположенных среди лучших Крю, включая 3 Гран Крю и 11 Премье Крю.

Данное Шабли с небольшого виноградника Домен Ларош в коммуне Монмэн площадью всего 1,5 га поразит каждого своей яркой минеральностью и сложностью.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор винограда. Виноград помещают в пневматический пресс, затем 12-14 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 2-3 недели при 17°C в дубовых барриках и в емкостях из нержавеющей стали. Малолактическая ферментация и выдержка 9 месяцев. Вино выдерживается 8 месяцев на благородном осадке в стальных емкостях.

Органолептические характеристики:

Цвет: яркий, соломенно-золотистый.

Аромат: свежий, интенсивный аромат с оттенками мандарина, зеленого яблока и легкими нюансами ванили.

Вкус: хорошая округлый, с яркой кислотностью, дополненной нотками лимонной цедры и легких специй.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с осьминогами, крабами и рыбой под сливочным соусом.

Температура подачи: 10-12°C.