

# PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU «LES PERRIERES» DOM. LUCIEN BOILLOT & FILS ПЮЛИНЬИ-МОНРАШЕ ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЕ ПЕРРЬЕР» ДОМЭН ЛЮСЬЕН БОЙО & ФИС



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Puligny-Montrachet 1er Cru

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Возраст лоз:** 50 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

Хозяйство располагается в Жевре-Шамбертен, в самом сердце региона Кот де Нюи. Основатель хозяйства Пьер Бойо происходит из семьи потомственных виноделов, в 1850-х годах его семьей были приобретены первые лозы в Вольнэ.

В 1950-х его отец Люсьен Бойо перебрался на другой конец Кот д'Ор, в местечко Жевре-Шамбертен, где начал покупать надель в наиболее престижных виноградниках категории Премье Крю.

«Перрьер» в переводе с французского означает «камень». Виноградник Ле Перрьер располагается на каменистых почвах. В Пюлиньи-Монраше производятся белые вина из Шардоне и красные из Пино Нуар, но именно благодаря белым винам высочайшего качества данная коммуна стала известна во всем мире.

## Терруар:

Почвы представляют собой смесь глины и известняка.

На виноградниках не используются химические удобрения и гербициды.

## Винификация и выдержка вина:

Обязательное гребнеотделение для всех вин, так как винодел считает, что танины кожицы ягод гораздо тоньше и мягче, чем танины в гребнях. Ферментация длится в течение 18 - 25 дней. Дрожжи: только натуральные. Фильтрация и оклейка: не проводятся.



## Оценки и рейтинги:

Gault & Millau '08 - 16 баллов.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-соломенный.

**Аромат:** Тонкие цитрусовые нотки лимона, грейпфрута, в то же время сладкие ароматы (ананас), переплетающиеся с нюансами булочки и легкими сливочными оттенками.

**Вкус:** Прекрасно структурированное, полнотелое, элегантное вино.

## Гастрономические рекомендации:

Отлично в качестве аперитива, с овощными салатами, креветками, рыбными блюдами, мясом птицы и сырами. Температура подачи: 10-12 °C.