

HERMITAGE BLANC MAISON LES ALEXANDRINS ЭРМИТАЖ БЛАН МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



Вино белое сухое

Зона производства: Франция, Северная Рона,
Эрмитаж АОП

Сорта винограда: Марсан, Руссан

Средний возраст лоз: 50 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 2000 бутылок в год



Винодельческий дом «Domaine & Maison Les Alexandrins» был основан Николя Жабуле, представителем шестого поколения винодельческой семьи, работающей здесь с 1834 года, и семьей Перрен. Вместе они начали работу по производству вин Фамий Перрен Лез Александрин в 2012 году.

Таким образом, это совместный проект Николя Жабуле и Фамий Перрен в Северной Роне. Винодельня приобрела всемирную известность за практику органического виноградарства и виноделия, за приверженность ручному труду, а также за убежденность в том, что органическое виноградарство – это единственный способ выразить истинную сущность терруара.

В 2007 и в 2011 годах винодельческий дом был удостоен звания «Производитель года» по версии Revue du Vin de France.

Терруар: виноград для производства вина Эрмитаж Блан собирается с участков площадью 0,5 га. Виноградники с Марсаном и Руссаном высажены на высоком плато вблизи населенных пунктов Мезон-Бланш и Рукуль. Почвы преимущественно лёссовые и известняковые. Они идеально подходят для белых сортов винограда. Расположенные на левом берегу реки Роны, виноградники ориентированы на юг и защищены от холодных северных ветров. Урожайность – 32 гл/га.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Ферментация проводится в барриках около 10 дней при контролируемой температуре (20-22°C) с ежедневным батоннажем. Далее проводится малолактическая ферментация, а затем вино выдерживается 12 месяцев в барриках (50% новых бочек).



Оценки и рейтинги:

Robert Parker'17 – 91 балл;

Decanter'17 – 95 баллов;

Jeb Dunnuck'17 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-желтый.

Аромат: интенсивный, сложный, угадываются нотки поджаренного тоста, сливочного масла, марципана, персиков и спелой айвы.

Вкус: свежий и округлый, вино прекрасно сбалансировано, обладает хорошей текстурой и приятным минеральным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 9-10°C.