

VOLNAY «EN VAUT» DOMAINE GUY&YVAN DUFOULEUR ВОЛНЕ «АН ВО» ДОМЕН ГИ&ИВАН ДЮФУЛЁР



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Бургундия, Волне АОС

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13%



Хозяйство Guy & Yvan Dufouleur появилось в 1596 году в Нюи-Сен-Жорж. Уже более 400 лет оно переходит от отца к сыну по наследству. Сегодня, благодаря большому опыту и постоянным исследованиям в работе с лозой, Дюфуле – это известное имя в Бургундии. Семья тщательный ухаживает за виноградниками, что дает возможность получить исключительные вкусовые характеристики винограду и в дальнейшем вину. В течение многих лет Domaine Guy & Yvan Dufouleur работали в тесном сотрудничестве с лучшими бондарями в Бургундии для создания подходящих бочек для их вина. Семья много изучала влияние различных типов древесины и степени обжига бочки, чтобы подобрать те, которые позволят воплотить в жизнь стиль задуманных ими вин. Использование современных технологий, семейных традиций и их знаний, переходящих из поколения в поколение, уникальный характер каждого участка находят отражение в винах Дюфуле.

Терруар: почвы с высоким содержанием известняка, с меловыми включениями и с Арговианским белым известняком. Виноградник находится на южном склоне под уклоном 22% на высоте 280 метров над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина: виноградники возделываются органическим способом. Виноград собирается только вручную и тщательно сортируется. Ягоды деликатно прессуют, а сусло переливают гравитационным способом в емкости для недельной предферментационной холодной мацерации. Алкогольное брожение длится 3 недели при контролируемой температуре с периодическим пижажем. Вино выдерживается в течение 12 месяцев в барриках (1/3 бочек новые), а затем еще 3 месяца в стальных чанах. Перед розливом вино проходит легкую фильтрацию.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко рубиновый.

Аромат: Многогранный: фиалка, красная смородина, вишня, с возрастом появляются специи, кожа, чернослив.

Вкус: Концентрация и сложность вина проходит через деликатность. Вино раскрывается в довольно раннем возрасте.

Гастрономические рекомендации: превосходно с жареной птицей или уткой по-пекински, с жареной или тушеной дичью и ароматными сырами. Температура подачи: 14-16°C. Пик зрелости вина в возрасте 4-8 лет.