

# CHABLIS PREMIER CRU LES FOURCHAUMES VIEILLES VIGNES DOMAINE LAROCHE

## ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ ФУРШОМ ВЪЕЙ ВИНЬ ДОМЕН ЛАРОШ

Вино белое сухое



**Аппелласьон:** Шабли Премье Крю АОС

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Выдержка:** 9 месяцев на осадке в емкостях из нержавеющей стали (85%) и в дубовых бочках (15%).

**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 3,11 га виноградника в Премье Крю Фуршом (132,88 га). Старые виноградные лозы были посажены еще отцом Мишеля Лароша в 1970 году на склоне холма, в знаменитом винодельческом регионе Шабли. Имея южную и западную экспозиции виноградник надежно защищен от северных ветров. Фуршом является одним из наиболее потрясающих виноградников Домен Ларош.

### Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор винограда. Виноград помещают в пневматический пресс, затем 12 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 SO<sub>2</sub>. Ферментация длится 21 день при 18°C в емкостях из нержавеющей стали (85%) и в дубовых бочках (15%). Далее вино выдерживается 9 месяцев на осадке в емкостях из нержавеющей стали (85%) и в дубовых бочках (15%).

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** соломенно – золотистый.

**Аромат:** яркий, наполненный ароматами ладана, дегтя, специй и дымными нюансами.

**Вкус:** хорошая структура, полнотелое, с оттенками легких специй и лимонной цедры.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с лобстерами, креветками, белым мясом и суши.

Температура подачи: 10-12°C.

