

# VOSNE-ROMANEE LES CHALANDINS R. DUBOIS & FILS ВОН-РОМАНЕ ЛЕ ШАЛАНДЕН Р. ДЮБУА & ФИС



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Vosne-Romanee AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Объем производства:** 1200 бут

**Содержание алкоголя:** 13%



Домэн Дюбуа – это уважение к традициям, с использованием современных технологий. «Мы используем все наши знания и опыт поколений для создания вина. В этом искусстве мы – ремесленники».

Для Дюбуа, вино – это семейный бизнес.

Личностный подход, знания каждого члена команды, страсть и терруар – позволяют производить вина в определенном стиле, подобно написанию картины. Во время хранения в подвалах, их вина приобретают различные тонкие оттенки аромата и вкуса, но могут быть бунтарскими в молодые годы.

Домейн Дюбуа обладает большим выбором вин из 20 аппелласьонов, начиная от красных и белых вин региональной класса до вин категории Гран Крю. Более 120000 бутылок Домэн Дюбуа продается каждый год.

### Терруар:

Глинистые почвы с включениями известняка и каменистым верхним слоем. Средний возраст лоз 60 лет.

### Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда производится вручную. Проводится гребнеотделение, суло помещают в емкости из нержавеющей стали на срок от 12 до 15 дней. Первые три дня температура поддерживается между 16 и 18°C., это позволяет сохранить первичные ароматы в вине. После того, как температура естественным образом повышается, её поддерживают между 28 и 32°C. Периодически проводится пижаж. По завершению основного брожения, проводится яблочно-молочное брожение. Вино выдерживается от 6 до 9 месяцев в дубовых бочках 1/3 из которых новая. Далее вино бутилируется.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** прекрасный рубин.

**Аромат:** нежный парфюм с фруктовой доминантой, где переплетаются нюансы вишни и клубники. При развитии ароматики проявляется подлесок и немного разнообразных специй.

**Вкус:** вина Вон-Романе прежде всего символизируют элегантность. Нежность этого вина доминирует, поддерживаемая дискретными танинами и немного выраженной кислотностью.

**Гастрономические рекомендации:** превосходно со многими блюдами, где используется соус из красного вина. Маринованной и жареной дичью, красным мясом на гриле, со стейками в сопровождение соуса Беарнез и различными сырами. Температура подачи: 15-16°C. Потенциал хранения до 15 лет. Рекомендуется открыть бутылку вина за 1-2 часа до подачи, для молодых винтажей использовать декантер.