

POUILLY-FUISSE VIGNES BLANCHES DOMAINE THIBERT PERE&FILS ПЮЙИ-ФЮИССЕ ВИНЬ БЛАН ДОМЭН ТИБЕР ПЭР Э ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Pouilly-Fuisse AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз : 70 лет

Содержание алкоголя: 13%

В настоящее время седьмое поколения семьи Тибер владеет хозяйством Thibert Pere & Fils. Вдохновленные своими родителями, с 1991 года и по сей день хозяйством руководят брат с сестрой: Кристоф и Сандрин.

На виноградниках применяется близкая к органическому виноделию практика 'lutte raisonnée', сами виноградники разбиты на небольшие парцели. Главные принципы в работе - это минимальное вмешательство в производство вина и разумное использование дуба (часто не более 10%).

Каждое вино является олицетворением своего терруара и выражает самые яркие его характеристики: минеральность, тонченность, чистоту, элегантность или мощь.

Терруар:

Виноградник расположен на холме с юго-восточной экспозицией на глинисто-известковых почвах. Его площадь составляет только 1,1 га.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Ферментация и выдержка проходит в дубовых бочках (на 15% из нового дуба) в течение 11 месяцев, а затем выдержка в стальных емкостях в течение 9 месяцев. Розлив в бутылки без фильтрации после, в общей сложности, 20 месяцев выдержки.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Тонкий минеральный, сложный и богатый, с нотками спелого яблока, персика и абрикоса, а также легкими сливочными оттенками.

Вкус: Хорошая структура, полнотелое, элегантное вино, оставляет свежий вкус белых фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с форелью, мясом птицы, и козьими сырами, с острыми суши и сашими. Температура подачи: 10-12°C.



Оценки и рейтинги:

Revue du Vin de France - 15, 5 баллов.