

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE DOMAINE MARCEL DEISS

ПИНО ГРИ ВАНДАЖ ТАРДИВ ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое сладкое

Аппелласьон: Alsace AOP

Сорт винограда: 100% Пино Гри

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 9,5%

Остаточный сахар : 78 г/л

Объем бутылки : 0,375 л

Семейный Дом Domaine Marcel Deiss расположен в местечке Бергхайм в самом сердце Эльзаса, на равном удалении от северных и южных границ региона. Винный дом был основан в 1744 году и сейчас управляется Жаном-Мишелем Дайс. Все вина производятся только из винограда, собранного с собственных виноградников, общая площадь которых на сегодня составляет 26 га, разбросанных по 9 коммунам в радиусе приблизительно 20 км. Виноградники имеют свой неповторимый микроклимат и состав почвы. Вина Domaine Marcel Deiss являются квинтэссенцией старинных традиций эльзасского виноделия, неповторимого характера и безупречного стиля.

Терруар:

Производство вин основано на старинных правилах Винодельческой Традиции, базирующихся на трех главных принципах: уважение почв и их геологического происхождения, поддержание их в порядке благодаря возделыванию с помощью лошадей, внесению перегноя посредством посева трав в междурядьях, уходу за лозой (рыхление, обрезка, «зеленый сбор» винограда).

Винификация и выдержка вина:

Проводится поздний сбор урожая. Медленный отжим целых ягод без последующей очистки. Ферментация: с «дикими» дрожжами. Вино разливается по бутылкам после легкой фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый, с живым блеском.

Аромат: Интенсивный, с нотами поджаренных тостов и сдобных булочек, дополнен нотами засахаренных цитрусовых, ванили и аниса.

Вкус: Свежее, с приятной сладостью и богатым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа-гра, с манго или с фруктовым салатом с цитрусовыми и ванильным мороженым. Температура подачи: 10-12°C.