



POMMARD 1 ER CRU LES BERTINS

ПОММАР ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ БЕРТЕН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Pommard 1 er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

В 1996 году, после смерти мадам Шанталь Лескур, её дети решили взять на себя управление семейным предприятием. Они собрали команду людей, разделяющих их любовь и страсть к бургундским винам.

Девиз хозяйства гласит: «Великие лозы рождают великие вина». Именно поэтому работа на виноградниках очень кропотлива и скрупулёзна, так как такой подход оказывает влияние на качество вин. Большое внимание уделяется контролю над болезнями винограда и степенью его зрелости: для производства вин используется только полностью вызревший виноград.

Важнейшей частью философии компании является практика органического виноградарства. Это необходимо для того, чтобы производить вина, полностью отражающие специфику терруара. В 2009 году хозяйство было сертифицировано компанией Qualite France как органическое.

Терруар:

Виноградники площадью 1 га высажены на известковых и песчаных почвах. Урожайность колеблется от 35 до 45 гл/га.

Вино производится из винограда со старых лоз, собранного с отдельного виноградника Ле Бертен. Ле Бертен – это участок в аппелласьоне Pommard, располагающийся на коричневой известняковой почве.

Винификация и выдержка вина:

Бережно собранный вручную виноград тщательно сортируют, отделяют гребни, дробят. Далее проводится мацерация, затем мягкое прессование и длительная ферментация в чанах из нержавеющей стали на диких дрожжах.

Вино вызревает в бочках из французского дуба (30-50% из которых новые) на осадке на протяжении 18 месяцев. Фильтрация вина не производится.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: сложный: ноты черной смородины, черники и малины переплетаются с нюансами какао, кожи, грибов и специй.

Вкус: Полнотелый, с сочными шелковистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре ягненка. Температура подачи: 16°C.