

CROZES-HERMITAGE ROUGE MAISON LES ALEXANDRINS

КРОЗ-ЭРМИТАЖ РУЖ МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Северная Рона, Кроз-Эрмитаж АОР

Сорт винограда: 100% Сира

Средний возраст лоз: 30 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 65000 бутылок в год

Винодельческий дом «Domaine & Maison Les Alexandrins» был основан Николя Жабуле, представителем шестого поколения винодельческой семьи, работающей здесь с 1834 года, и семьей Перрен. Вместе они начали работу по производству вин Фамий Перрен Лез Александрин в 2012 году.

Таким образом, это совместный проект Николя Жабуле и Фамий Перрен в Северной Роне. Винодельня приобрела всемирную известность за практику органического виноградарства и виноделия, за приверженность ручному труду, а также за убежденность в том, что органическое виноградарство – это единственный способ выразить истинную сущность терруара.

В 2007 и в 2011 годах винодельческий дом был удостоен звания «Производитель года» по версии Revue du Vin de France.

Терруар: виноград для производства вина Кроз-Эрмитаж Руж собирается с разных участков площадью 12 га. В северной части производственной зоны преобладают гранитные почвы, в южной части – аллювиальные, каменистые и галечные. Урожайность – 42 гл/га.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Далее 2-3 дня проводится предферментационная мацерация. Винификация и мацерация проводятся в чанах из нержавеющей стали и бетонных ёмкостях при контролируемой температуре (27-28°C). Далее проводится малолактическая ферментация. После этого вино выдерживается в бочках объемом 72 гл 10 месяцев, а затем в чанах из нержавеющей стали еще 6 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный: ароматы сушеных трав и специй переплетаются с нюансами ирисов, фиалок, лакрицы, кожи и животными нотками.

Вкус: во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется элегантными шелковистыми танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.



Оценки и рейтинги:

Vinous Antonio Galloni '17 - 90 баллов;

Robert Parker'17 - 90-92 балла;

Decanter'17 - 90 баллов.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с тушеной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.

