

HERMITAGE ROUGE MAISON LES ALEXANDRINS

ЭРМИТАЖ РУЖ МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Северная Рона, Эрмитаж АОР

Сорт винограда: 100% Сира

Средний возраст лоз: 40 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 2300 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 Эрмитаж Руж собирается с участков площадью 0,5 га. Почвы разнообразные: от гранитных до галечных и известковых почв. Вина, произведенные в местности «Гранд Виньес» с гранитными почвами, отличаются минеральностью и приятной танинной структурой. Вина из данной зоны составляют около 30% ассамбляжа. Ароматы вин, произведенных в местности «Греффье» с галечными почвами, богаты и сложны. Вина отсюда составляют 60% ассамбляжа. Известковая почва в местности «Мюре» придает винам элегантность и утонченность. Вина из Мюре составляют 30% ассамбляжа.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Далее несколько дней проводится предферментационная мацерация. Винификация и мацерация проводятся в бетонных емкостях при контролируемой температуре (27-28°C). Далее проводится малолактическая ферментация. После этого вино выдерживается в новых бочках из французского дуба (30%) и в стали (70%) 15-18 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный: угадываются нотки сушеных трав, специй, нюансы кожи, животных нот, а также мелких черных ягод (черника, черная смородина).

Вкус: прекрасно структурированное вино, с мощными, но элегантными танинами и пряно-ягодным послевкусием.

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