

TOQUES ET CLOCHERS OCEANIQUE

ТОК Э КЛОШЕ ОСЕАНИК



Вино белое сухое

Аппелласьон: Limoux AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%

Aimery Sieur d'Arques было основано в 1946 году, находится в 25 км. от города Carcassonne, и является одним из крупнейших производителей вин в регионе Languedoc. Aimery Sieur d'Arques следует самым передовым технологиям в области виноделия. Новаторство и традиции здесь тесно переплетаются между собой, в результате чего создаются удивительные вина, высокого качества. Винодельня была основана в 1946 году и сегодня сочетает в себе самые передовые технологии в области виноделия, вместе с тем не забывая о вековых традициях. В результате этого создаются удивительные вина высокого качества.

Терруар:

Терруар Осеаник находится в западной части региона Лиму и подвержен сильному влиянию Атлантики, приносящей умеренную прохладу с гарантированным количеством осадков.

Виноградники простираются на высоте: от 200 до 300 метров над уровнем моря. Тип почвы - в основном известняк и глина.

Урожайность - не более 25 гл/га.

Винификация и выдержка вина:

Микровинификация осуществляется во французских дубовых бочках, 50% из которых новые и 50% бочки, использовавшиеся 1 год для выдержки. Каждая бочка носит название «Clocher» (Клоше) от названия деревни и имени винодела. Затем вина 6 месяцев выдерживаются на осадке в барриках и разливаются по бутылкам для того, чтобы через девять месяцев отправить их покупателям.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: интенсивный, сложный: ноты спелого лимона, персика и абрикоса переплетаются с нюансами сливочного масла, корочки белого хлеба и флердоранжа.

Вкус: Фруктовое, освежающее вино, с минеральными нотками.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа гра, нежными салатами, рыбой и белым мясом.

Температура подачи: 14°C.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards'15 – 92 балла.