


LIEU DIT «MALAKOFF» DOMAINE TERLATO&CHAPOUTIER 2009

ЛЬЁ ДИ МАЛАКОФФ ДОМЕН ТЕРЛАТО И ШАПУТЬЕ 2009

 **Вино красное сухое**
Аппелласьон: Victoria
Сорт винограда: 100% Шираз
Содержание алкоголя: 14%



Terlato&Chapoutier – третий проект компании Шапутье в Австралии. Дружба и сотрудничество Мишеля Шапутье и Энтони Терлато зародилась еще в 1987 году, но совместный проект возник в 2000 году. В 1998 году Мишель обнаружил в австралийских Пиренеях почвы, в самом сердце бескрайнего региона Западная Виктория, прекрасно подходящие для выращивания здесь винограда, и пригласил Энтони участвовать с ним в новом проекте. И за последующие два года здесь, среди холмов, на глинистых почвах с большим содержанием гравия, было высажено 46 га виноградников, преимущественно сорта Шираз.

Величественный Шираз, Lieu Dit “Malakoff”, на винограднике хозяйства Malakoff, в центральной части Виктории, где поддерживается крайне низкая урожайность (2,5 тонн с га). Здесь нет места перезрелым, высокоалкогольным вина из сорта Шираз, типичным для Австралии. Lieu Dit “Malakoff” – вино средней насыщенности, завернутое в шелковистую текстуру.

Терруар:

Почвы виноградника Малакофф в высшей степени соответствуют почвам северной Роны, территории превосходно подходящей для выращивания качественного Шираза.

Винификация и выдержка вина:

Урожай собирается по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Гребни полностью удаляются. Мацерация проходит в цементных и стальных чанах. Вино выдерживается в дубовых бочках 10-12 месяцев.

Оценки и рейтинги:



Robert Parker – 92-94 балла;
Wine Spectator – 92 балла;
Wine Enthusiast – 91 балл;
James Halliday – 94 балла;
Vinous Antonio Galloni – 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Интенсивные ноты черных ягод (спелой черешни, черной смородины), оттенки темного шоколада, белого перца и эвкалипта.

Вкус: Насыщенное вино среднего тела с бархатистыми танинами. Насыщенные спелые танины; сочное вино.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 14-16 °С.