

# CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU JEAN-CLAUDE BOISSET

## КЛО ДЕ ВУЖО ГРАН КРЮ ЖАН-КЛОД БУАССЕ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Clos de Vougeot Grand Cru

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Минимальный возраст лоз:** 60 лет

**Способ сбора урожая:** полностью вручную

**Содержание алкоголя:** 13%

История дома Jean-Claude Boisset началась в начале 1960-х, когда молодой и уверенных в себе Жан-Клод решил купить свой первый виноградник рядом с Жевре-Шамбертенем и производить собственные вина. Сегодня дело Жан-Клода продолжают его дети Натали и Жан-Шарль Буассе.

Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность. Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие дрожжи», а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

### Терруар:

Один из лучших участков расположен в центре Кло-де-Вужо (со стороны Вон-Романе). Вина с этого виноградника уникальны за счет солидного возраста лоз и низкого урожая. Виноград на них растет маленькими гроздьями, а его кожица очень толстая, что в будущем гарантирует высокую концентрацию вина. Местная техника выращивания лоз также необычна: ограничение урожая благодаря жесткому отбору, зеленый сбор урожая при необходимости, обработка почвы, отсутствие удобрений, экологически чистые методы борьбы с вредителями, бережное отношение к окружающей природе.

### Винификация и выдержка вина:

Проводится тщательный отбор винограда, затем гребнеотделение. Ягоды помещаются в чан, где проходит трехнедельная мацерация, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами. Вино выдерживается в дубовых бочках (30% новые) на осадке в течение 15 месяцев. Фильтрация вина перед разливом не производится.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный гранатовый.

**Аромат:** Яркие нотки черных ягод, фиалки, подлеска, с легким дымным намеком.

**Вкус:** Вино имеет мощную структуру, с шелковистыми танинами, богатым фруктовым вкусом с нотками дуба.

### Гастрономические рекомендации:

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