

L-BLOCK TERLATO&CHAROUTIER 2013

Л-БЛОК ТЕРЛАТО И ШАПУТЬЕ 2013



Вино красное сухое

Аппелласьон: Victoria

Сорт винограда: 100% Шираз

Содержание алкоголя: 13,5%



Terlato&Charoutier – 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 австралийский 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.

L-Block – единый виноградник формы “L”, ориентированный на юг, который Мишель Шапутье выбрал за его уникальную сланцевую почву с присутствием железа.

Терруар:

Виноградники раскинулись на южном и восточном склонах Пиренейских хребтов в Западной и Центральной Виктории. Умеренный климат способствует более качественному вызреванию ягод. Почвенные условия разнообразны: красные подзолистые почвы на сланцевой основе, собственно сланцевые почвы, встречаются также каменистые участки, участки, богатые кварцем и известняком (донные отложения древнего моря).

Винификация и выдержка вина:

Урожай собирается по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Гребни полностью удаляются. Мацерация проходит в цементных и стальных чанах в течение 4-6 недель. Мягкая экстракция и долгая мацерация на кожице гарантируют элегантные и тонкие танины. Вино выдерживается на 100% в новых бочках из французского дуба в течение 18 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator – 93 балла



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый, с фиолетовым оттенком.

Аромат: Выразительные ноты черных ягод, фиалки, эвкалипта, специй, белого перца и кожи.

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

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, а также ко зрелым и сильными сырам. Температура подачи: 16-18 °С.