

SANCERRE CUVÉE DU CONNETABLE CHATEAU DE SANCERRE САНСЕР КЮВЕ ДЮ КОННЕТАБЛЬ САНСЕР ШАТО ДЕ САНСЕР



Вино белое сухое

Аппелласьон: Sancerre AOP

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Возраст лоз: 30 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 13000 бутылок



Поместье Шато де Сансер, расположенное в центральной части долины реки Луары, принадлежит компании Марнье-Лапостоль. В 1919 году Луи-Александр Марнье Лапостоль приобрел этот феодальный замок, построенный ещё в X веке графом из Шампани. Разрушенный в 1621 году, замок был восстановлен в стиле Луи XII в 1874 году. Луи-Александр преобразовал замок в винодельню и расширил площади виноградников. Все вина Шато де Сансер производятся, выдерживаются и разливаются в этом замке, поэтому это единственные вина региона Сансер, имеющие право называться «Шато де Сансер».

Кюве дю Констебль было сделано в честь Луи де Сансер, названного «Констеблем Франции», что являлось высшим возможным воинским достижением в 14 веке. Виноград для этого Кюве был отобран с лучших участков Шато-де Сансер, в том числе знаменитого, Clos Du Roy, ценимого за его выгодную юго-западную экспозицию и тонкий баланс глины, известняка и кремня в почве.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды отсортировывались вручную, перед тем как были подвергнуты отжиму. Сок из выжатых ягод предварительно отстаивается, а затем переливается в бочки, в которых и проходит ферментация на протяжении 8 недель.

Затем следует выдержка на осадке в дубовых бочках 1 год с периодическим взбалтыванием осадка. По окончании производится ассамбляж вин и непродолжительная выдержка в стальных чанах перед бутелированием.



Органолептические характеристики:

Цвет: Желтый с золотистыми оттенками.

Аромат: Цветочные (лилия, сирень) и фруктовые ароматы (айва, апельсин), с теплыми оттенками (имбирь, кофе, нуга).

Вкус: Насыщенный фруктовый вкус переходит во вкус ванили и кофе. Освежающее, с выразительным длительным послевкусием вино.

Гастрономические рекомендации:

Вино хорошо сочетается с фуа-гра, и белым мясом, тушеной телятиной, птицей, рыбой и морепродуктами. Идеально с выдержанными козьими сырами, как Шавиньоль.

Температура подачи 9-10°C.