

GIGONDAS VIEILLES VIGNES TARDIEU-LAURENT

ЖИГОНДАС ВЪЕЙ ВИНЬ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Gigondas AOP

Сорт винограда: 90 % Гренаш, 5% Сира, 5 % Мурведр

Содержание алкоголя: 14,5%

Возраст лоз: 70-100 лет

Расположенное в очаровательной деревне Лурмарен региона Люберон, хозяйство «Тардьё-Лоран» - плод союза Доминика Лорана - негоданта из Бургундии и Мишеля Тардьё - уроженца Прованса и страстного поклонника уникальных и обладающим характером вин. В настоящее время Мишель Тардьё полностью и единолично управляет хозяйством «Тардьё-Лоран».

Будучи истинным знатоком региона Долина Роны, который он без устали изучает на протяжении десятилетий, Мишель Тардьё завязал прочные отношения с самыми выдающимися виноделами в каждом аппелласьоне. Не имея собственных виноградников, Мишель Тардьё закупает вина у виноградарей, затем выдерживает их в своем погребе.

Винификация и выдержка вина:

Для производства вина используется целая гроздь, без отделения гребней от ягод. Мацерация и брожение проходят при контролируемой температуре. В феврале после окончания брожения вино разливается в бочки (второго года использования) из дуба Allier и Tronçais. Выдерживается вино непосредственно в Доме «Тардьё-Лоран» в погребах в Лурмарене, а затем разливается по бутылкам без фильтрации и оклейки.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator '12 - 93 балла, '13 - 92 балла;

Jancis Robinson '12 - 17,5 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: Многогранный букет пряностей и фруктов, диких ягод, слив, мяты и легкими нотками подлеска.

Вкус: Выраженные нотки малины, спелой ежевики, засахаренной вишни и пряностей, шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично к блюдам из дичи, птицы, красного мяса, острым сырам.

Рекомендуемая температура подачи 18-19°C.