

# CHATEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS FAMILLE PERRIN ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП ЛЕ СИНАР ФАМИЙ ПЕРРЕН



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Франция, Южная Рона, Шатонёф-Дю-Пап АОР

**Сорта винограда:** Гренаш, Мурведр, Сира

**Содержание алкоголя:** 14,5%

История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Бокастель перешло в собственность к Пьерру Перрену - ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен – сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья – Франсуа и Жан-Пьер.

Виноградники компании Перрен э Фис располагаются на лучших терруарах Южной Роны. Виноград произрастает на каменистых, рыхлых песчаных и пористых почвах, благодаря которым лоза развивает мощную корневую систему. Общая площадь виноградников составляет 130 га, 75 га из которых находится в известном апелласьоне Шатонёф-дю-Пап (Шато де Бокастель) и 25 га – в Кот дю Рон (Кудуле де Бокастель). С 1964 года при выращивании винограда применяются только органические методы без использования пестицидов и химических удобрений.

**Терруар:** Шато де Бокастель располагается в северной части производственной зоны Шатонёф-Дю-Пап. Это уникальная местность, подверженная действию ветра Почвы разнообразные: встречаются галечные, песчаные, глинистые, известняковые.

Виноград для производства вина Шатонёф-Дю-Пап Ле Синар происходит с более молодых лоз виноградника, который возделывается к западу от Шато де Бокастель. Почвы здесь галечные и аллювиальные.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проводится частично в бетонных ёмкостях при контролируемой температуре (17°C), частично в дубовых бочках. Каждый сорт винифицируется отдельно. Далее проводится малолактическая ферментация. После этого вино выдерживается в бочках из французского дуба около 12 месяцев. Вино бутилируется после оклейки и лёгкой фильтрации.



**Оценки и рейтинги:**

Robert Parker'17 - 92-94 балла,

Jeb Dunnuck'17 - 90-92 балла,

Wine Spectator'17 - 92 балла.

**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** темно вишнёвый.

**Аромат:** интенсивный, сложный: ароматы спелой черешни, сливы, фиалки, лаврового листа переплетаются с нюансами темного шоколада и пряностей.

**Вкус:** во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется мощными, но элегантными танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.