

VOLNAY 1ER CRU «LES BROUILLARDS» ВОЛНЕ 1Е КРЮ «ЛЕ БРУЙАР»



Вино красное сухое

Аппелласьон: Volnay 1er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Способ сбора урожая: полностью ручной

Средний возраст лоз: более 33 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Основатель хозяйства Пьер Бойо происходит из семьи потомственных виноделов, в 1850-х годах его семьей были приобретены первые лозы в Вольнэ. В 1950-х его отец Люсьен Бойо перебрался на другой конец Кот д'Ор, в местечко Жевре-Шамбертен, где начал покупать наделы в наиболее престижных виноградниках категории Премье Крю.

Сегодня хозяйству принадлежит около 7 гектаров виноградников в различных аппелласьонах Бургундии.

Терруар:

Небольшая деревня Волне располагается на отвесном хорошо освещаемом склоне, обращенном на юго-восток. Виноградник «Ле Бруйар» расположен у подножия Вольне. Почвы разнообразные, но преобладают известковые буроземы и мертели, покрытый гравийным суглинком.

Название виноградника происходит от слов «breuil» или «beuillat» (небольшая площадь, на которой растут маленькие, низкие деревья).

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. Тщательно отобранные и отсортированные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению.

Далее следует традиционная ферментация в открытых чанах. Вино выдерживается в течении 10-12 месяцев в дубовых бочках (15% из которых – новые).



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатово-рубиновый.

Аромат: сложный, насыщенный: угадываются нотки черных ягод (черная смородина, черника), переплетенные с легкими нюансами дыма, ирисов, фиалки и мальвы.

Вкус: Хорошо сбалансированное вино, с шелковыми танинами, нотами ягод и зрелых красных фруктов в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, птицей, тушеным мясом, и твердыми сырами.

Температура подачи: 14-16°C.