

# ERMITAGE "L'ERMITE" M. CHAROUTIER 2017

## ЭРМИТАЖ «Л'ЕРМИТ» М.ШАПУТЬЕ 2017



BIODIMAMIE

BIOLOGIQUE



### Вино красное сухое

**Зона производства:** Франция, Долина Роны, Эрмитаж АОР

**Сорт винограда:** 100% Сира

**Средний возраст лоз:** 80 лет

**Объём производства:** 4 500 бут в год

**Содержание алкоголя:** 14,5%



История семьи Шапутье началась в 1808 году, когда Полидор Шапутье стал первым, кто приобрел виноградники в Долине Роны, и вот уже более 2 веков члены этой семьи работают в этом регионе. С 1990 этим исключительным хозяйством управляет Мишель Шапутье.

«Fac et Spera» (Делай и Надейся) - это девиз компании Maison Charoutier, и именно в этом заключается философия выбора одного из виноградников с конкретного участка. Здесь винодел позволяет терруару выражать себя беспрепятственно. Линейка вин Fac&Spera – это «фотографическое изображение» винограда определенного года с определенного терруара. Это исключительные и редкие вина, созданные из винограда с самых старых лоз. При создании этих вин биодинамика полностью вступает в игру.

**Терруар:** виноградник расположен на вершине холма Эрмитаж, вокруг часовни, в месте под названием Ермит. Виноградные лозы возрастом более 80 лет находятся на бедных гранитных почвах. С 1991 года используются биодинамические принципы виноделия.

**Винификация и выдержка вина:** применяется поздний сбор урожая для получения оптимального содержания алкоголя. Виноград собирают вручную. Мацерация длится около 4 недель в цементных чанах для достижения мягких и структурированных танинов, необходимых для долгого хранения и хорошей стабильности вина. Для этого вина используется только сушло-самотек. Вино выдерживается в бочках из французского дуба (15% новые бочки) в течение 18 месяцев и 8 месяцев в бутылках.

### Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 100 баллов;

Jeb Dunnuk – 98+ баллов;

James Suckling – 96 баллов;

Jancis Robinson - 18/20 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно-фиолетовый, почти черный.

**Аромат:** выразительные ноты спелых черных фруктов и ягод в обрамлении специй.

**Вкус:** насыщенное вино, с мощными и в то же время бархатистыми танинами, хорошей структурой, тонами фруктов и специй. Дымчатые и перечные ноты хорошо передают характер сорта Сира.

**Гастрономические рекомендации:** блюда из говядины и дичи, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 18-19 °С.

