

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT JEAN-CLAUDE BOISSET ШАССАНЬ-МОНРАШЕ ПРЕМЬЕ КРЮ МОРЖО ЖАН-КЛОД БУАССЕ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%



История дома Jean-Claude Boisset началась в начале 1960-х, когда молодой и уверенных в себе Жан-Клод решил купить свой первый виноградник рядом с Жевре-Шамбертенем и производить собственные вина. Сегодня дело Жан-Клода продолжают его дети Натали и Жан-Шарль Буассе.

Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность. Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие дрожжи», а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

Терруар:

Виноградник «Morgeot» является крупнейшим среди виноградников Премье Крю Шассань-Монраше; и имеет юго-восточное расположение. Он назван в честь и находится рядом с аббатством Моржо, что находится на самом юге деревушки Шассань-Монраше.

Огромные мраморные карьеры образуют здесь горный фасад. Виноградник расположен на высоте 220 – 325 метров, на различных ярусах юрской системы – Роракском (крутые склоны), Келловейском (склоны), Арговейском (мергель) и Батском (известняк). Известняковая почва преимущественно каменистая.

Винификация и выдержка вина:

Для прессования винограда используются пневматические прессы. Алкогольное брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (18 - 20°C), чтобы максимально сохранить оригинальный сортовой вкус.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый.

Аромат: Свежие ароматы фруктов (яблоки, груши) элегантно переплетаются с нюансами свежего круассана, мякиша белого хлеба и фундука.

Вкус: сливочный, тонкий и элегантный. Длительное послевкусие.

Щедрые ароматы яблока и меда.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, с морепродуктами и рыбой. Температура подачи: 8-10°C.