

NUITS-ST-GEORGES «LES HAUTS POIRETS» JAYER-GILLES НЬЮ-СЕН-ЖОРЖ «ЛЕ О ПУАРЕ» ЖАЕР-ЖИЛЬ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Nuits-St-Georges AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Минимальный возраст лоз: 60 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Роберт Жайе и его сын Жиль считаются одними из главных новаторов в Кот д'Ор. Роберт, сам родом из Вон-Романе, начал свою карьеру в 1948 году в качестве ученика в Domaine De La Romanee-Conti. В 80-х годах он вместе с сыном приобрел собственную винодельню с прилежащими виноградниками в Cote d'Or, которые по его идее были засажены плотностью 10000 лоз на гектар. Это практически в 2 раза превышает обычную плотность насаждений для данной местности. С 1997 года производством вина занимался уже Жиль Жайе со своим сыном Анри.

Летом 2017 имение Жайе было куплено швейцарским бизнесменом Андре Хоффманом, а Жиль Жайе умер в январе 2018 года.

Вина хозяйства Jayer-Gilles являются уникальными, обладающими яркой индивидуальностью, но при этом классическим бургундским характером. Небольшой выпуск делает их желанным экземпляром в любой коллекции.

Терруар:

Виноградник "Ле Дамод" площадью 0,11 га располагается на почвах богатых известняком в деревне Нью-Сен-Жорж.

Метод подвязки винограда – Гийо.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Дрожжи в сусло не добавляются, а брожение протекает за счет диких, натуральных дрожжей.

Выдержка осуществляется на 100% в новом дубе.

Вина перед разливом не фильтруются, оклейка не применяется.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'2010 – 93 балла;

Stephen Tanzer'2009 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: Богатый и гармоничный, наполненный тонами спелых красных фруктов и смородины, с оттенками кожи и специй.

Вкус: Полнотелый, гладкий, с шелковистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре ягненка. Температура подачи: 16°C.