

HOSPICES DE BEAUNE POMMARD 1ER CRU BOUCHARD AINE&FILS ОСПИС ДЕ БОН БОН ПОММАР ПРЕМЬЕ КРЮ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Pommard 1er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13%

Ежегодно, в третью субботу ноября начинается винный аукцион в Оспис де Бон - наиболее известный благотворительный аукцион в мире, на котором продаются одни из лучших вин Бургундии. Все доходы от посещения и проживания туристов идут на нужды госпиталя. Важное место в жизни работников госпиталя занимает возделывание виноградников. Вино здесь делают уже более пяти веков, а первый аукцион был проведен в 1859 году, когда было решено продать вина Grand Cru и Premier Cru, производимые на виноградниках госпиталя. Вырученные от аукциона средства направляются на нужды госпиталя и других благотворительных и здравоохранительных заведений.

Джордж Криттер был кузеном и другом детства Андре Буассо. Они сотрудничали 40 лет и возглавляли крупнейший винный дом «Патриарш Пэр э Фис» в Бургундии. На протяжении нескольких лет Андре Буассо регулярно приобретал первый лот на благотворительном аукционе в Оспис де Бон и был одним из главных покупателей. В соответствии с завещанием вдовы Джорджа Криттера, к названию вин Кло де ля Рош было добавлено «Cuvee George Krittter».

Аппелласьон Pommard насчитывает 313 га виноградников только с красными сортами винограда, из которых 125 классифицированы как Премье Крю. Почвы здесь глинисто-известняковые, с высоким содержанием железа, благодаря чему получают полнотелые, мощные вина.

Винификация и выдержка вина:

Урожай собран вручную и отсортирован сразу на винодельне. Ферментация проходила при участии природных дрожжей. Вино выдерживалось на осадке 16 месяцев (без взбалтывания) в новых бочках из французского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный с рубиновыми отблесками.

Аромат: Невероятно сложный, с нотами фиалки, осеннего листа, подлеска, кожи и красных фруктов, с оттенками специй и дуба.

Вкус: Богатый, с шелковистыми танинами, продолжительным, ярким послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Вино прекрасно подойдет к утиной грудке с грибами, жареной телятине с фуагра, дичи. Температура подачи: 16 °С.

