

# COTE DE NUITS-VILLAGES JAYER-GILLES

## КОТ ДЕ НЮИ-ВИЛЛЯЖ ЖАЕР-ЖИЛЬ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Côte de Nuits-Villages AOC

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Минимальный возраст лоз:** 45 лет

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 13%

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

### Терруар:

Площадь виноградника составляет всего 1,5 га. Метод подвязки для всех лоз – Гийо. Плотность посадки - 10 000 лоз /га.

### Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Дрожжи в сусле 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.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиновый.

**Аромат:** Интенсивный аромат красных фруктов, черной сливы, с легкими нюансами грибов и подлеска.

**Вкус:** Округлое, с хорошей структурой вино. Поначалу мягкие танины, затем проявляют свою силу. Хорошая кислотность.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается с красной рыбой, например на гриле; каре ягненка, различными паштетами; сырами с выраженными ароматами. Температура подачи: 16°C.



### Оценки и рейтинги:

Robert Parker'2008 и 2009 – 90 баллов;

Stephen Tanzer'2009 – 91 балл;

Antonio Galloni'2010– 91 балл.

