

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU R. DUBOIS & FILS НЮИ-СЕН-ЖОРЖ ПРЕМЬЕ КРЮ Р. ДЮБУА & ФИС



Вино красное сухое

Апелласьон: Nuits-Saint-George 1er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Объем производства: 3500 бут

Содержание алкоголя: 13,5%



Домэн Дюбуа – это уважение к традициям, с использованием современных технологий. «Мы используем все наши знания и опыт поколений для создания вина. В этом искусстве мы – ремесленники».

Для Дюбуа, вино – это семейный бизнес.

Личностный подход, знания каждого члена команды, страсть и терруар – позволяют производить вина в определенном стиле, подобно написанию картины. Во время хранения в подвалах, их вина приобретают различные тонкие оттенки аромата и вкуса, но могут быть бунтарскими в молодые годы.

Домейн Дюбуа обладает большим выбором вин из 20 апелласьонов, начиная от красных и белых вин региональной класса до вин категории Гран Крю. Более 120000 бутылок Домэн Дюбуа продается каждый год.

Терруар:

Глинисто-известковая почва с преобладанием известняка, верхний почвенный слой глинистый и каменистый. Средний возраст лоз 45 лет.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда производится вручную. Проводится гребнеотделение, сусло помещают в емкости из нержавеющей стали на срок от 12 до 15 дней. Первые три дня температура поддерживается между 16 и 18°C., это позволяет сохранить первичные ароматы в вине. После того, как температура естественным образом повышается, её поддерживают между 28 и 32°C. Периодически проводится пижаж. По завершению основного брожения, проводится яблочно-молочное брожение. Вино выдерживается 12 месяцев в дубовых бочках 1/3 из которых новая. Далее вино бутилируется.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко рубиновый.

Аромат: в молодом возрасте от свежих ягод и фруктов до лакрицы. По истечении времени аромат приобретает свою изысканность и породу: обжаренный кофе и карамель, проявляются ноты свежей кожи и меха.

Вкус: яркие танины и интенсивная кислотность позволяют вину долго и красиво стареть.

Гастрономические рекомендации: сила и мощь вина позволяет сочетать его с различными видами красного мяса, жареной или маринованной дичью, с различными выдержанными и сильными сырами. Температура подачи: 15-16°C. Потенциал хранения до 25 лет. Рекомендуется открыть бутылку вина за 1-2 часа до подачи, для молодых винтажей использовать декантер.