

GALLIMARD CUVÉE AMPHORESSANCE BRUT NATURE-ZÉRO DOSAGE

ГАЛЛИМАР КЮВЕ АМФОРЕССАНС БРЮТ НАТЮР-ЗЕРО ДОЗАЖ



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 50% Пино Нуар, 50% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%

Выдержка на осадке: не менее 24 месяцев

Остаточный сахар: 1,9 г/л

Объем производства: 2500 бутылок

Шампанское Gallimard производится с 1930 года в местечке Рисейс, знаменитом своими утонченными Пино Нуарами и розе. В данный момент времени производством шампанского занимается 6 поколение семьи Галлимар.

Вина этой семейной винодельни имеют множество наград. Они упоминались в Guide Hachette des vins (1986 г.), Guide Gault et Millau, Guide Bettane et Desseauve, неоднократно награждались золотыми медалями на различных конкурсах. На винодельне отреставрированы и обустроены каменные подвалы XVII века, где поддерживаются постоянная температура и влажность. Такие условия обеспечивают оптимальные условия для старения шампанских вин.

Терруар:

Практически все виноградники хозяйства располагаются на холмах. Климат атлантический с влиянием континентального. Почвы меловые и киммериджский известняк. Средний возраст лоз: 30 лет. Площадь виноградников хозяйства – 10 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается исключительно вручную. Далее следуют мягкое прессование, мацерация, алкогольная и малолактическая ферментация. Полученные тихие вина из Шардоне и Пино Нуар в течение 5 месяцев выдерживаются в яйцевидных терракотовых амфорах, вручную изготовленных в Тоскане. Терракота имеет пористую структуру, позволяя вину медленно и элегантно стареть.

Далее вина соединяются, добавляется тиражный ликер. Вторичное брожение проходит в бутылках. Вино выдерживается на осадке не менее 24 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-золотой.

Аромат: Тонкий и элегантный: уловимы нотки грейпфрута, желтого яблока, груши, сливочного масла и булочки бриошь.

Вкус: Пронзительная кислотность в сочетании с богатым, хорошо сбалансированным телом; минеральные нотки элегантно сочетаются с тонкими нюансами тропических фруктов (манго).

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.



Оценки и рейтинги:

Le Concours Mondial de Paris'18 – Серебряная медаль.