

GALLIMARD RATAFIA DE CHAMPAGNE

ГАЛЛИМАР РАТАФИЯ ДЕ ШАМПАНЬ



Креплёное вино

Аппелласьон: Ratafia de Champagne

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Остаточный сахар: 120 г/л

Содержание алкоголя: 18%

Объем бутылки: 0,7 л



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. Благодаря низким температурам воздуха, виноград сохраняет высокий уровень кислотности, что благоприятно сказывается на качестве вин. Почвы преимущественно глинисто - известковые. Площадь виноградников хозяйства - 10 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград сорта Пино Нуар бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. После прессования, сок второго отжима отделяется для проведения алкогольного брожения. Во время ферментации в чан добавляют бренди, произведенный в Шампани. Это останавливает процесс брожения, что позволяет сохранить весь ароматический потенциал и остаточный сахар в вине. Далее следует выдержка в дубовых бочках в течение 6 месяцев. После фильтрации Ратафия разливается в бутылки в марте года, следующего за годом сбора урожая.



Органолептические характеристики:

Цвет: тёмно-янтарный.

Аромат: сложный, яркий и выразительный: ноты засахаренных фруктов переплетаются с нюансами мандариновой корочки, лимонного тарта и мёда.

Вкус: яркий, богатый, хорошо сбалансированный, с продолжительным фруктово-медовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, отлично сочетается с фуа-гра, твердыми сырами и сырами с плесенью, можно добавлять в соусы. Температура подачи: 6-8°C.