

COTE DE NUITS-VILLAGES «AU CLOU» JEAN-CLAUDE BOISSET КОТ ДЕ НЮИ-ВИЛЛЯЖ «О КЛУ» ЖАН-КЛОД БУАССЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cote De Nuits-Villages AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12.5%

Минимальный возраст лоз: 50 лет

Способ сбора урожая: полностью вручную



В 1961 году 18-летний Жан Клод Буассе основал винодельню в Ньюи-Сент-Джордж. Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность.

Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие» дрожжи, а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

Терруар:

Площадь аппеллясьона охватывает 163 га, из которых на 157 га выращивают Пино Нуар. Наибольшая часть виноградников сосредоточена в южной части. Холмы, включая «о Клу», имеют известняковые почвы верхнего батского яруса и ровную поверхность. «о Клу» - это небольшой участок земли, где растут лозы, которые в далеком прошлом, вероятно, были окружены стеной. В XIV, XV и XIV веках слово «кло» означает «виноградник, обнесённый стеной».

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную и доставляется на винодельню в небольших контейнерах. Проводится тщательный отбор винограда, затем гребнеотделение. Ягоды помещаются в чан, где проходит 23 дневная мацерация при низкой температуре 12° С, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами. Вино выдерживалось в дубовых бочках (30% из которых новые) на осадке в течение 17 месяцев. Фильтрация вина перед разливом не производится.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиновый, с легким фиолетовым оттенком.

Аромат: Выразительные нотки вишни, черной смородины, сладких специй и тонкие цветочные нотки.

Вкус: Хорошо сбалансированное вино, с шелковыми танинами и фруктовыми нотами в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, птицей, тушеным мясом, и твердыми сырами.

Температура подачи: 14-16°С.