

FIXIN 1ER CRU «CLOS DU CHAPITRE» MONOPOLE DOMAINE GUY&YVAN DUFOULEUR

ФИСЕН ПРЕМЬЕ КРЮ "КЛО ДЮ ШАПИТР" МОНОПОЛЬ ДОМЕН ГИ&ИВАН ДЮФУЛЁР



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Бургундия, Фисен Премье
Крю АОС

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Средний возраст лоз: 65 лет

Содержание алкоголя: 13,5%



Хозяйство Guy&Yvan Dufouleur появилось в 1596 году в Нюи-Сен-Жорж. Уже более 400 лет оно переходит от отца к сыну по наследству. Сегодня, благодаря большому опыту и постоянным исследованиям в работе с лозой, Дюфуле – это известное имя в Бургундии. Семья тщательный ухаживает за виноградниками, что дает возможность получить исключительные вкусовые характеристики винограду и в дальнейшем вину. В течение многих лет Domaine Guy&Yvan Dufouleur работали в тесном сотрудничестве с лучшими бондарями в Бургундии для создания подходящих бочек для их вина. Семья много изучала влияние различных типов древесины и степени обжига бочки, чтобы подобрать те, которые позволят воплотить в жизнь стиль задуманных ими вин. Использование современных технологий, семейных традиций и их знаний, переходящих из поколения в поколение, уникальный характер каждого участка находят отражение в винах Дюфуле.

Терруар: площадь виноградника 2 га. Представлены глинисто-известняковые почвы, содержащие некоторое количество мергеля. Виноградники находятся на восточном склоне на высоте 275 метров над уровнем моря под уклоном 20%.

Винификация и выдержка вина: виноградник возделывается органическим способом. Виноград собирается только вручную и тщательно сортируется.

После сортировки и деликатного прессования сусло переливается гравитационным способом в емкости для недельной холодной предварительной ферментации. Затем проходит основная трехнедельная ферментация при контролируемой температуре с использованием пивжажа. По окончанию процесса вино переливается в бочки где хранится в течение 12 месяцев, 1/3 бочек новые. После выдержки вино смешивается и выдерживается 3 месяца в емкостях из нержавеющей стали. Перед розливом вино проходит легкую фильтрацию.



Органолептические характеристики:

Цвет: очень глубокий с вишневым оттенком.

Аромат: тонкий, черные ягоды, черная смородина, черника, трюфель и лакрица. С возрастом появляются нотки меха, мускуса и других «диких» ароматов.

Вкус: с первым глотком ощущается мощь вина и его интенсивные и выраженные танины. Очень длинное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: превосходно с красным мясом в соусе, дичью, тушеным мясом, пряной кухней и мощными сырами. Температура подачи: 16°C. Пик зрелости вина в возрасте 7-12 лет.