

HERMITAGE TARDIEU-LAURENT ЭРМИТАЖ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Hermitage AOP

Сорта винограда: Сира и Серин

Возраст лоз: 50 и более

Содержание алкоголя: 13,5%



Расположенное в очаровательной деревне Лурмарен региона Люберон, хозяйство «Тардьё-Лоран» - плод союза Доминика Лорана - неготианта из Бургундии и Мишель Тардьё - уроженца Прованса и страстного поклонника уникальных и обладающим характером вин. В настоящее время Мишель Тардьё полностью и единолично управляет хозяйством «Тардьё-Лоран». Будучи истинным знатоком региона Долина Роны, который он без устали изучает на протяжении десятилетий, Мишель Тардьё завязал прочные отношения с самыми выдающимися виноделами в каждом аппелласьоне. Не имея собственных виноградников, Мишель Тардьё закупает вина у виноградарей, затем выдерживает их в своем погребе.

Терруар:

Южная экспозиция виноградников на склоне позволяет им получать достаточное количество солнечного света.

Почвы богатые гранитом хорошо нагреваются в течении дня, а ночью отдают тепло лозам, согревая их.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Выдержка в новых и старых винных дубовых бочках из Тронсе. Бутилирование вина производится вручную, без фильтрации.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator '10 - 95 баллов, '13 - 93 баллов;
Stephen Tanzer '10 - 93 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный: ароматы сушеных трав и специй переплетаются с нюансами кожи, животными тонами, а также мелких черных ягод (черника, черная смородина).

Вкус: Вино тонкое, свежее, мягкое, с шелковистыми элегантными танинами. Во вкусе - изобилие красных ягод.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.