

ECHEZEAUX GRAND CRU PIERRE BRISSET

ЭШЕЗО ГРАН КРЮ ПЬЕР БРИССЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Echezeaux Grand Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Возраст лоз: 70 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объём производства: 300 бутылок



Maison Pierre Brisset был создан Пьером Бриссе в 2014 году в местечке Блиньи-ле-Бон. Пьер Бриссе – винный энтузиаст, чрезвычайно увлеченный терруарами и великими винами Бургундии. Maison Pierre Brisset является примером производителя-традиционалиста. Ассортимент хозяйства состоит из белых и красных вин, произведенных из винограда, выращенного на редких участках, классифицированных как Premier Cru и Grand Cru. Философия дома Бриссе – точно и безукоризненно выразить особенности великих терруаров Бургундии, которую сам Пьер Бриссе называет «Граалем».

Терруар:

Виноградник расположен на юго-восточном склоне коммуны Flagey-Echézeaux на высоте 350 м над уровнем моря. Почвы представлены глиной, песком и мергелем. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 35 гектолитров/га.

Echezeaux – исключительный терруар. Он даёт сложные и деликатные вина с большим потенциалом и длительным продолжительным послевкусием.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают вручную и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре на протяжении 25 дней.

Вино выдерживается в дубовых бочках, 50% из которых – новые, на протяжении 16 месяцев. Перед бутелированием вино не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный вишнёвый.

Аромат: Выразительные: ноты лесных ягод переплетаются с нюансами граната, сливы, сандалового дерева и специй.

Вкус: Фруктовый, чувственный, с яркими танинами. Кислотность идеально сбалансирована, в послевкусии нюансы специй и пряностей.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре ягненка. Температура подачи: 16°C.



Оценки и рейтинги:

Jancis Robinson – 17,5/20;

Wine Report (Япония) – 92/100.