

POMMARD 1ER CRU LES CROIX NOIRES DOM. LUCIEN BOILLOT & FILS

ПОММАР ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ КРУА НУАР ДОМЭН ЛЮСЬЕН БОЙО Э
ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Pommard 1 er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13,5%

Минимальный возраст лоз: более 70 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Хозяйство располагается в Жевре-Шамбертен, в самом сердце региона Кот де Нюи. Основатель хозяйства Пьер Бойо происходит из семьи потомственных виноделов, в 1850-х годах его семьей были приобретены первые лозы в Вольнэ. В 1950-х его отец Люсьен Бойо перебрался на другой конец Кот д'Ор, в местечко Жевре-Шамбертен, где начал покупать наделы в наиболее престижных виноградниках категории Премье Крю.

Терруар:

Ле Круа Нуар – это участок виноградника в аппелласьоне Поммар, Кот де Бон, расположенный на минеральных почвах с хорошим дренажем.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Ферментация и выдержка происходит в дубовых бочках (на 15% из нового дуба) в течение 11 месяцев, а затем в стальных емкостях в течение 9 месяцев. Фильтрация и оклейка вина не проводятся.



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'11 – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: Черная смородина, черные спелые фрукты, нотки земли, древесины, легкий тон специй.

Вкус: Полнотелый, гладкий, с шелковистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

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