

ECHEZEAUX GRAND CRU JAYER-GILLES

ЭШЕЗО ГРАН КРЮ ЖАЕР-ЖИЛЬ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Echezeaux Grand Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Минимальный возраст лоз: 60 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%



Роберт Жайе и его сын Жиль считаются одними из главных новаторов в Кот д'Ор. Роберт, сам родом из Вон-Романе, начал свою карьеру в 1948 году в качестве ученика в Domaine De La Romanee-Conti. В 80-х годах он вместе с сыном приобрел собственную винодельню с прилежащими виноградниками в Cote d'Or, которые по его идее были засажены плотностью 10000 лоз на гектар. Это практически в 2 раза превышает обычную плотность насаждений для данной местности. С 1997 года производством вина занимался уже Жиль Жайе со своим сыном Анри.

Летом 2017 имение Жайе было куплено швейцарским бизнесменом Андре Хоффманом, а Жиль Жайе умер в январе 2018 года.

Вина хозяйства Jayer-Gilles являются уникальными, обладающими яркой индивидуальностью, но при этом классическим бургундским характером. Небольшой выпуск делает их желанным экземпляром в любой коллекции.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Дрожжи в сусло не добавляются, а брожение протекает за счет диких, натуральных дрожжей.

Выдержка осуществляется на 100% в новом дубе.

Вина перед разливом не фильтруются, оклейка не применяется.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'2010 – 94 балла;

Stephen Tanzer'2009 – 95 баллов;

Robert Parker'2008 – 94 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиновый.

Аромат: Яркие нотки специй, свежих красных и черных ягод, тонкий тон поджаренных тостов, а также переплетающиеся нюансы грибов, подлеска и кожи.

Вкус: Утонченное вино, но с хорошей структурой и выразительными танинами.

Гастрономические рекомендации:

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

