

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LES CHERBAUDES DOM. LUCIEN BOILLOT & FILS ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕН ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ ШЕРБОД ДОМЭН ЛЮСЬЕН БОЙО Э ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Gevrey-Chambertin 1 er Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Минимальный возраст лоз: более 50 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%

Хозяйство располагается в Жевре-Шамбертен, в самом сердце региона Кот де Ньюи. 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 Шербод – это виноградник категории Премье Крю аппелласьона Жевре-Шамбертен в Кот де Ньюи, Бургундия. Он располагается южнее деревни Жевре-Шамбертен, на средних склонах Кот д'Ор.

Вина Жевре-Шамбертен по праву считаются самыми полнотельными и «мужскими» из всех вин Бургундии, отличаются насыщенным цветом и богатым глубоким ароматом, благодаря которым Жевре получил название «Короля Бургундии».

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Ферментация: 18 - 25 дней, «шапка» перемешивается дважды в день, чтобы улучшить экстракцию ароматических веществ.

Дрожжи: только натуральные. Выдержка: 18 -25 месяцев в дубовых бочках (30% нового дуба). Фильтрация и оклейка вина не проводятся.



Оценки и рейтинги:

Gault & Millau '12 – 16,5 баллов;

Stephen Tanzer '11 – 91-94 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: Красная вишня, лепестки роз, красные спелые фрукты, также ощутимы нюансы подлеска, грибов и кожи.

Вкус: Полнотельный, гладкий, с шелковистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

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