

POUILLY-FUISSE LES CRAS DOMAIN THIBERT PERE&FILS ПЮЙИ-ФЮИССЕ ЛЕ КРА ДОМЭН ТИБЕР ПЭР Э ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Pouilly-Fuisse AOC

Сорта винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз : 55 лет

Содержание алкоголя: 13%



В настоящее время седьмое поколение семьи Тибер владеет хозяйством Thibert Pere & Fils. Вдохновленные своими родителями, с 1991 года и по сей день хозяйством руководят брат с сестрой: Кристоф и Сандрин.

На виноградниках применяется близкая к органическому виноделию практика 'lutte raisonnée', сами виноградника разбиты на небольшие парцели. Главные принципы в работе - это минимальное вмешательство в производство вина и разумное использование дуба (часто не более 10%).

Каждое вино является олицетворением своего терруара и выражает самые яркие его характеристики: минеральность, тонченность, чистоту, элегантность или мощь.

Терруар:

Тип почв известковые и глинисто-известковые. Виноградники с южной, юго-западной, юго-восточной и северо-восточной экспозицией.

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. Перед розливом проводится легкая фильтрация вина.



Оценки и рейтинги:

Bourgogne Aujourd'hui'10 - 16,5 баллов



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Тонкие цитрусовые нотки лимона, грейпфрута, в то же время сладкие ароматы (ананас) переплетаются с нюансами белого хлеба, сливочного масла и орехов.

Вкус: Прекрасно структурированное, полнотелое, элегантное вино.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с форелью, ризотто с аспарагусом, и даже с яблочным пудингом.
Температура подачи: 10-12°C.