

# BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE

## БУРГОНЬ ОТ КОТ ДЕ НЮИ КРАСНОЕ



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits AOC

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 13%



Роберт Жайе и его сын Жиль считаются одними из главных 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.

### Терруар:

Виноградник располагается на севере Кот д'Ор на холме с восточной экспозицией. Площадь виноградника составляет всего 1,5 га. Метод подвязки для всех лоз – Гийо. Плотность посадки - 10 тыс. лоз /га. Почвы, преимущественно, известковые. Встречаются «буроземы» – известняки с преобладанием железа и оксида железа.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается исключительно вручную на пике зрелости. Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Мацерация и алкогольное брожение проходят в бетонных чанах при контролируемой температуре. Дрожжи в сусло не добавляются, а брожение протекает за счет диких, натуральных дрожжей. Далее вино стабилизируется в стальных чанах, а затем выдерживается 18 месяцев в новых дубовых бочках. Вина перед разливом не фильтруются, оклейка не применяется.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** красно-рубиновый.

**Аромат:** Яркий, интенсивный, с нотками вишни, сливы, чернослива, мяты и фиалки.

**Вкус:** шелковистый, плотный, с выраженными нотками красных ягод и чернослива и отличной кислотностью. .

### Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается с красной рыбой, например на гриле; с мясными салатами, ветчиной, тушеной говядиной и дичью. Температура подачи: 16°C.