

# CROZES-HERMITAGE BLANC MAISON LES ALEXANDRINS КРОЗ-ЭРМИТАЖ БЛАН МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



**Вино белое сухое**

**Зона производства:** Франция, Северная Рона, Кроз-Эрмитаж АОР

**Сорта винограда:** 65% Марсан, 35% Руссан

**Возраст лоз:** 20 лет

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 8500 бутылок в год

Винодельческий дом «Domaine & Maison Les Alexandrins» был основан Николя Жабуле, представителем шестого поколения винодельческой семьи, работающей здесь с 1834 года, и семьей Перрен. Вместе они начали работу по производству вин Фамий Перрен Лез Александрин в 2012 году.

Таким образом, это совместный проект Николя Жабуле и Фамий Перрен в Северной Роне. Винодельня приобрела всемирную известность за практику органического виноградарства и виноделия, за приверженность ручному труду, а также за убежденность в том, что органическое виноградарство – это единственный способ выразить истинную сущность терруара.

В 2007 и в 2011 годах винодельческий дом был удостоен звания «Производитель года» по версии Revue du Vin de France.

**Терруар:** Кроз-Эрмитаж - самый большой апелласьон Северной Роны, представленный 1300 га виноградников.

Виноград для производства вина Кроз-Эрмитаж Блан собирается с разных участков площадью 1,5 га. В северной части производственной зоны преобладают известняковые почвы на гранитной подушке, на юге - каменистые почвы. Урожайность - 45 гл/га.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. 50% вина винифицируется в барриках, 50% - в бетонных резервуарах при контролируемой температуре (20-22°C). Далее вино выдерживается в барриках 6 месяцев (20% из которых новые, 80% - первого года использования).



**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** светло-желтый с зеленоватыми отблесками.

**Аромат:** интенсивный, сложный, угадываются нотки сливочной ириски, печеного яблока, ананаса, фундука и топленого масла.

**Вкус:** свежий и округлый, вино прекрасно сбалансировано, обладает хорошей текстурой и приятным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 9-10°C.



**Оценки и рейтинги:**

Wine Spectator '18 - 93 балла;

James Suckling '18 - 90 баллов.