

TOQUES ET CLOCHERS AUTAN BLANC

ТОК Э КЛОШЕ ОТАН БЛАН



Вино белое сухое

Аппелласьон: Limoux AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%



Производителями Sieur d'Arques движет страсть, страсть к своему терруару, земле, культуре и своему винограду, из которого производятся лучшие тихие и игристые вина.

Необходимо помнить, что именно здесь, в этом регионе, была впервые придумана технология производства игристых вин.

Каждый год в середине апреля Съёр д'Арк проводит дегустацию и аукцион бочек с лучшим вином. В центре воскресного праздника – открытого для публики и носящего название Toques et Clochers, сбор средств, которые идут на восстановление средневековых часовен (the clochers) в районе Лиму, помогая сохранить первоначальный колорит и богатое архитектурное наследие этих мест.

Терруар:

Находящийся в центре апелляция и защищённый от западных ветров горами, терруар Отан жаркий и сухой, что придает выращиваемому здесь Шардоне насыщенность и аромат засахаренных фруктов.

На всех без исключения виноградниках практикуется ручной сбор, а урожайность составляет не более 25 гл/га.

Винификация и выдержка вина:

Микровинификация осуществляется во французских дубовых бочках, 50% из которых новые и 50% бочки, использовавшиеся 1 год для выдержки. Каждая бочка носит название «Clocher» (Клоше) из деревни происхождения и имя винодела. После аукциона вина выдерживаются и разливаются по бутылкам Sieurd'Arques (Съёр д'Арк) для того, чтобы через 9-12 месяцев отправить их покупателям.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый.

Аромат: Тонкий, пряный, с нотами спелого персика, абрикоса, а также сливочного масла и свежеспеченного белого хлеба.

Вкус: Полнотелое, округлое, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа гра, нежными салатами, рыбой и белым мясом.

Температура подачи: 14°C.