

CÔTE-RÔTIE «NEVE» M. CHAROUTIER 2017

КОТ-РОТИ «НЕВ» М.ШАПУТЬЕ 2017



BIODIMAMIE

BIOLOGIQUE



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Долина Роны, Кот-Роти AOP

Сорт винограда: 100% Сира

Средний возраст лоз: 20 лет

Объём производства: 3 000 бут в год

Содержание алкоголя: 14%



История семьи Шапутье началась в 1808 году, когда Полидор Шапутье стал первым, кто приобрел виноградники в Долине Роны, и вот уже более 2 веков члены этой семьи работают в этом регионе. С 1990 этим исключительным хозяйством управляет Мишель Шапутье.

«Fac et Spera» (Делай и Надейся) - это девиз компании Maison Charoutier, и именно в этом заключается философия выбора одного из виноградников с конкретного участка. Здесь винодел позволяет терруару выражать себя беспрепятственно. Линейка вин Fac&Spera – это «фотографическое изображение» винограда определенного года с определенного терруара. Это исключительные и редкие вина, созданные из винограда с самых старых лоз. При создании этих вин биодинамика полностью вступает в игру.

Терруар: виноград собирают на склоне холма с прекрасной юго-юго-восточной экспозицией в местечке Нев в коммуне Ампюи. Почва здесь состоит из сланца и слюды-сланца, с некоторыми пластами грунта в средней части склона холма.

Винификация и выдержка вина: виноград собирают вручную. Ферментация длится около 4 недель в цементных чанах при температуре 28°, после идут ремонтаж, мацерация, батонаж, малолактика. Вино выдерживается в бочках из французского дуба (25% новые бочки) в течение 16 месяцев и 8 месяцев в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 97 баллов;

Jeb Dunnuk – 95+ баллов;

James Suckling – 94 баллов;

Jancis Robinson - 17+/20 баллов.

Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий насыщенный, почти черный с атласными оттенками.

Аромат: преобладают ноты графита и холодного дыма, а затем открываются ноты листьев ежевики и смеси ягод.

Вкус: хорошо структурированное вино, со сдержанными в начале и в то же время бархатистыми танинами. Дымчатые и перечные ноты пересекаются с солоноватым послевкусием. Вертикаль и безупречность - вот ключевые слова здесь.

Гастрономические рекомендации: блюда из мелкой дичи: фазан, певчий дрозд, лесной кулик. Жаренная перепелка с черным трюфелем.

Температура подачи: 18-19 °С.