

CHATEAUNEUF-DU-PAPE TARDIEU-LAURENT ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Chateauneuf du Pape AOP

Сорта винограда: 80 % Гренаш, 20% Сира

Возраст лоз: Гренаш – 80 лет, Сира – 40 лет

Содержание алкоголя: 14,5%



Расположенное в очаровательной деревне Лурмарен региона Люберон, хозяйство «Тардьё-Лоран» - плод союза Доминика Лорана - негоцианта из Бургундии и Мишеля Тардьё - уроженца Прованса и страстного поклонника уникальных и обладающим характером вин. В настоящее время Мишель Тардьё полностью и единолично управляет хозяйством «Тардьё-Лоран».

Будучи истинным знатоком региона Долина Роны, который он без устали изучает на протяжении десятилетий, Мишель Тардьё завязал прочные отношения с самыми выдающимися виноделами в каждом аппелласьоне. Не имея собственных виноградников, Мишель Тардьё закупает вина у виноградарей, затем выдерживает их в своем погребе.

Терруар:

Для производства вина используется целая виноградная гроздь, без отделения гребней от ягод. Мацерация и брожение проходят при контролируемой температуре. В феврале после окончания брожения вино разливается в бочки (второго года использования) из дуба Allier и Tronçais. Выдерживается вино непосредственно в Доме «Тардьё-Лоран» в погребах в Лурмарене, а затем разливается по бутылкам без фильтрации и оклейки.

Винификация и выдержка вина:

Выдержка в новых и старых винных дубовых бочках из Тронсе. Бутилирование вина производится вручную, без применения фильтрации.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator 2012 – 93 балла;

Stephen Tanzer 2012 – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатово-красный.

Аромат: Насыщенный, с нотками свежих красных ягод, с тонами кожи, смолы и пряностей.

Вкус: Сбалансированный, фруктовый, с легкими оттенками лакрицы, округлыми танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к тушёной дичи под пряным соусом, острым сыром.

Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.