

# CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU «LES CRAS» PIERRE BRISSET ШАМБОЛЬ МЮЗИНЬИ ПРЕМЬЕР КРЮ «ЛЕ КРА» ПЬЕР БРИССЕ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Chambolle Musigny 1er Cru AOC

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Возраст лоз:** 55 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объём производства:** 300 бутылок



Maison Pierre Brisset был создан Пьером Бриссе в 2014 году в местечке Блиньи-ле-Бон. Пьер Бриссе – винный энтузиаст, чрезвычайно увлеченный терруарами и великими винами Бургундии. Maison Pierre Brisset является примером производителя-традиционалиста. Ассортимент хозяйства состоит из белых и красных вин, произведенных из винограда, выращенного на редких участках, классифицированных как Premier Cru и Grand Cru. Философия дома Бриссе – точно и безукоризненно выразить особенности великих терруаров Бургундии, которую сам Пьер Бриссе называет «Граалем».

### Терруар:

Виноградник расположен на юго-восточном склоне коммуны Шамболь-Мюзиньи на высоте 260 м над уровнем моря. По соседству находится знаменитый аппелласьон Bonnes-Mares Grand Cru AOP. Почвы представлены глиной и мергелем. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 40 гл/га.

«Les Cras» – один из самых известных участков аппелласьона Chambolle Musigny. Он даёт тонкие, изысканные фруктовые вина с длительным послевкусием и ярко выраженной минеральностью.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают вручную и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре на протяжении 25 дней.

Вино выдерживается в новых дубовых бочках на протяжении 16 месяцев. Перед бутелированием вино не фильтруется.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный вишневый.

**Аромат:** яркий, насыщенный аромат с нотами красной вишни, малины и засахаренной клубники.

**Вкус:** фруктовый, чувственный, с яркими, сладкими танинами. Ощущается отличная кислотность с нюансами пряностей и специй в послевкусии.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре агненка. Температура подачи: 16°C.



### Оценки и рейтинги:

Jancis Robinson – 17/20;

Bettane&Desseauve – 16,5/20;

Wine Report (Япония) – 91/100.