

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU «LA GRANDE MONTAGNE» ШАССАНЬ-МОНРАШЕ ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЯ ГРАНД МОНТАНЬ»



Вино белое сухое

Аппелласьон: Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз: 55 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объём производства: 600 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 Chassagne-Montrachet. Почвы представлены глиной и известняком. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 40 гектолитров/га.

«Grande Montagne» – один из самых красивых терруаров аппелласьона Chassagne-Montrachet AOC. Он расположен в южной части аппелласьона между деревьями Romanée и Grandes Ruchottes.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают вручную и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды сразу же подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. После этого сусло настаивается 12-18 часов, а затем переливается в бродильные ёмкости. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре.

Вино выдерживается в дубовых бочках, 20% из которых – новые, на протяжении 14 месяцев, а затем 5 месяцев в бутылке. Перед бутилированием вино слегка осветляется и не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: лёгкий желтоватый.

Аромат: ноты жасмина, вербены, жёлтого яблока и груши переплетаются с нюансами зелёного манго, спелой дыни и цитрусового масла.

Вкус: тонкий и элегантный. Длительное цветочно-цитрусовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с морепродуктами и рыбой, легкими паштетами. Температура подачи: 8-10°C.



Оценки и рейтинги:

Jancis Robinson'15 – 17/20.