

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC JAYER-GILLES

БУРГОНЬ ОТ КОТ ДЕ НЮИ БЛАН ЖАЕР-ЖИЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз : 30 лет

Содержание алкоголя: 13%

Роберт Жайе и его сын Жиль считаются одними из главных новаторов в Кот д'Ор. Роберт, сам родом из Вон-Романе, начал свою карьеру в 1948 году в качестве ученика в Domaine De La Romanee-Conti. В 80-х годах он вместе с сыном приобрел собственную винодельню с прилежащими виноградниками в Cote d'Or, которые по его идее были засажены плотностью 10000 лоз на гектар. Это практически в 2 раза превышает обычную плотность насаждений для данной местности. С 1997 года производством вина занимался уже Жиль Жайе со своим сыном Анри.

Летом 2017 имение Жайе было куплено швейцарским бизнесменом Андре Хоффманом, а Жиль Жайе умер в январе 2018 года.

Вина хозяйства Jayer-Gilles являются уникальными, обладающими яркой индивидуальностью, но при этом классическим бургундским характером. Небольшой выпуск делает их желанным экземпляром в любой коллекции.

Терруар:

Виноградник площадью 1,2 га располагается на почвах, богатых известняком. Благодаря оптимальному микроклимату и восточной экспозиции склонов здесь рождаются вина высочайшего качества.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную на пике зрелости и тщательно сортируется, в результате чего на производство вина идут ягоды исключительного качества. После деликатного прессования сусло перемещается в бетонные чаны, где протекает алкогольная ферментация (без добавления дрожжей). Далее вино стабилизируется в стальных чанах, а затем половина вина выдерживается в дубовых бочках, вторая половина – в стальных ёмкостях. Затем вино декантируют и разливают в бутылки при температуре, не выше 20С.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый с золотистым отблеском.

Аромат: Утонченный и сложный, с доминантной нотой цитрусовых, тонкими минеральными оттенками, а также нюансами свежеспеченного белого хлеба.

Вкус: Свежий и благородный, с выраженными тонами спелых белых фруктов, цитрусов и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично в качестве аперитива, с овощными салатами, креветками, рыбными блюдами, мясом птицы и сырами. Температура подачи: 10-12 °С.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni '12 – 90 баллов.