# 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.

## Teppyap:

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. Оценки и рейтинги:

### Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый с золотистым отблеском.

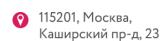
**Аромат:** Утонченный и сложный, с доминантной нотой цитрусовых, тонкими минеральными оттенками, а также нюансами свежевыпеченного белого хлеба.

**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 °C.







Antonio Galloni'12 - 90 баллов.