

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU R. DUBOIS & FILS

КЛО ДЕ ВУЖО ГРАН КРЮ Р. ДЮБУА & ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Clos de Vougeot Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Объем производства: 1500 бут

Содержание алкоголя: 13,5%



Домэн Дюбуа – это уважение к традициям, с использованием современных технологий. «Мы используем все наши знания и опыт поколений для создания вина. В этом искусстве мы – ремесленники».

Для Дюбуа, вино – это семейный бизнес.

Личностный подход, знания каждого члена команды, страсть и терруар – позволяют производить вина в определенном стиле, подобно написанию картины. Во время хранения в подвалах, их вина приобретают различные тонкие оттенки аромата и вкуса, но могут быть бунтарскими в молодые годы.

Домейн Дюбуа обладает большим выбором вин из 20 аппелласьонов, начиная от красных и белых вин региональной класса до вин категории Гран Крю. Более 120000 бутылок Домэн Дюбуа продается каждый год.

Терруар:

Известняк с небольшим количеством глины, верхний почвенный слой глины с небольшим количеством камней. Возраст лоз от 10 до 60 лет.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда производится вручную. Проводится гребнеотделение, сусло помещают в емкости из нержавеющей стали на срок от 12 до 15 дней. Первые три дня температура поддерживается между 16 и 18°C., это позволяет сохранить первичные ароматы в вине. После того, как температура естественным образом повышается, её поддерживают между 28 и 32°C. Периодически проводится пижаж. По завершению основного брожения, проводится яблочно-молочное брожение. Вино выдерживается 12 месяцев в дубовых бочках 1/3 из которых новая. Далее вино бутилируется.



Органолептические характеристики:

Цвет: темно-красный.

Аромат: Интенсивность и комплексность аромата, с нотами красными и черными ягодами, подлеском, нотами фиалок. С возрастом проявляются животные тона.

Вкус: сочный, мощный, с благородным изяществом. Мягкие танины и сдержанная кислотность. Очень долгий финиш.

Гастрономические рекомендации: это нежное и при этом очень ароматное вино идеально будет сочетаться с жареным красным мясом, жареным фазаном, окороком кабана или жареной ногой оленя, каплуном, запечёнными дроздами, с мягкими сырами с не сильно-выраженным ароматом. Температура подачи: 15-16°C. Потенциал хранения до 20 лет. Рекомендуется открыть бутылку вина за 1-2 часа до подачи, для молодых винтажей использовать декантер.