

VOLNAY 1ER CRU «LES CAILLERETS» JEAN-CLAUDE BOISSET ВОЛЬНЭ ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЯ ЛЯВЬЕР» ЖАН-КЛОД БУАССЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Volnay 1er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Способ сбора урожая: полностью вручную

Возраст лоз: 60 лет

Содержание алкоголя: 13%

В 1961 году 18-летний Жан Клод Буассе основал винодельню в Ньюи-Сент-Джордж. Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность.

Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие» дрожжи, а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

Терруар:

Небольшая деревня Волне располагается на отвесном склоне, обращенном на юго-восток. Имея более 30 виноградников категории Премье Крю Классе, Волне может похвастаться разнообразием терруаров – здесь производят как изящные, округлые вина, так и сильные и мощные.

На вершине склона почвы мергелистые, придающие тело и крепость винам.

Винификация и выдержка вина:

Проводится тщательный отбор винограда, затем гребнеотделение. Ягоды помещаются в чан, где проходит 24 дневная мацерация при низкой температуре 12° С, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами. Вино выдерживается в дубовых бочках (30% из которых новые) на осадке в течение 17 месяцев. Фильтрация вина перед разливом не производится.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Черные ягоды (черная смородина, черника) с легкими нотками дыма.

Вкус: Хорошо сбалансированное вино, с шелковыми танинами, нотами фруктов и лакрицы в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, птицей, тушеным мясом, и твердыми сырами.

Температура подачи: 14-16°С.