

POUILLY-FUISSE VIEILLES VIGNES DOMAINE THIBERT PERE&FILS ПЮЙИ-ФЮИССЕ ВЪЕЙ ВИНЬ ДОМЭН ТИБЕР ПЭР Э ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Pouilly-Fuisse AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз : 80 лет

Содержание алкоголя: 13%



В настоящее время седьмое поколения семьи Тибер владеет хозяйством Thibert Pere & Fils. Вдохновленные своими родителями, с 1991 года и по сей день хозяйством руководят брат с сестрой: Кристоф и Сандрин.

На виноградниках применяется близкая к органическому виноделию практика 'lutte raisonnée', сами виноградника разбиты на небольшие парцели. Главные принципы в работе - это минимальное вмешательство в производство вина и разумное использование дуба (часто не более 10%).

Каждое вино является олицетворением своего терруара и выражает самые яркие его характеристики: минеральность, утонченность, чистоту, элегантность или мощь.

Терруар:

Площадь виноградника составляет 1,5 га. Почвы глинисто-известковые, мергелевые, глинистые. Виноградники с южной, юго-западной, юго-восточной и северо-восточной экспозицией.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой низкой температуре. В течение 11 месяцев в дубовых бочках (10 % новых) + 5 месяцев в стальных емкостях, легкая фильтрация, розлив в бутылки.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker - 87 баллов;

Allen Meadows - 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: тонкие нотки лимона, спелого персика и мушмулы переплетаются с нюансами сливочного масла, корочки белого хлеба и минеральными оттенками.

Вкус: Минеральное вино, легкое и освежающее.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с форелью, мясом птицы, и козьими сырами, с острыми суши и сашими. Температура подачи: 10-12°C.