

# SYRAH COTEAU LA TOUR LES CRETES

## СИРА КОТО ЛЯ ТУР ЛЕ КРЕТ



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Valle d'Aosta AOP

**Сорт винограда:** 100% Сира

**Возраст лоз:** 20 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объем производства:** 6000 бутылок



Родом из Франции, семья Charrère переехала в середине 1700-х годов туда, где в настоящее время находится самый маленький регион Италии – Валле д' Аоста. Обосновавшись в живописном местечке Эмавиль, в 1810 году семья Charrère высадила здесь свои первые два гектара виноградников, сосредоточив внимание на создании качественных вин из местных сортов. В 1989 году была основана винодельня Les Crêtes, а площадь виноградников расширена до 20 га в шести различных деревнях. В настоящее время местные сорта винограда здесь соседствуют с международными, а вина Les Crêtes, благодаря своей исключительной элегантности и минеральности, являются истинным олицетворением терруара.

Виноградник: Ля Тур в коммуне Эмавиль. Почва: рыхлая, песчаная, с моренными отложениями. Климат: альпийский; виноградники произрастают на высотах 650 м. над уровнем моря.

Так как в Валле д' Аосте было запрещено производить вина из сорта Сира, данное вино относилось к категории столовых вин. Несмотря на это компания Ле Крет получила 3 бокала от винного справочника Gambero Rosso в 2001. А с 2007 года сорт винограда Сира был законодательно включен в список разрешенных сортов для категории DOC в регионе.

### Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор в середине октября. Ферментации длительностью 15 дней в стальных резервуарах при контролируемой температурой 28 °С. Вино выдерживается 9 месяцев в бочках из французского дуба объемом 300 литров, а затем 6 месяцев в бутылке.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный гранатовый.

**Аромат:** Выразительный, с оттенками спелой черники, голубики, пряностей (зеленого перца) и легким оттенком фундука.

**Вкус:** насыщенный и элегантный, с нотами темных фруктов и дымка и длительным фруктовым послевкусием. Обладает обильными, но гладкими танинами.

### Гастрономические рекомендации:

С жареном и тушеным мясом, мясной пастой, колбасами и полутвердыми сырами средней выдержки. Температура подачи 18°C.



### Оценки и рейтинги:

Wine Spectator – 88 баллов