

SHIRAZ-VIOGNIER DOMAINE TERLATO&CHAPOUTIER

ШИРАЗ-ВИОНЬЕ ДОМЕН ТЕРЛАТО И ШАПУТЬЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Victoria

Сорта винограда: 95% Шираз, 5% Вионье

Содержание алкоголя: 14%



Terlato&Chapoutier – третий проект компании Шапутье в Австралии. Дружба и сотрудничество Мишеля Шапутье и Энтони Терлато зародилась еще в 1987 году, но совместный проект возник в 2000 году. В 1998 году Мишель обнаружил в австралийский Пиренеях почвы, в самом сердце бескрайнего региона Западная Виктория, прекрасно подходящие для выращивания здесь винограда, и пригласил Энтони участвовать с ним в новом проекте. И за последующие два года здесь, среди холмов, на глинистых почвах с большим содержанием гравия, было высажено 46 га виноградников, преимущественно сорта Шираз.

Shiraz-Viognier – вино, произведенное в стиле ронского Кот-Роти – стиль, в котором Мишель Шапутье является настоящим знатоком и экспертом.

Терруар:

Виноградники раскинулись на южном и восточном склонах Пиренейских хребтов в Западной и Центральной Виктории. Умеренный климат способствует более качественному вызреванию ягод. Почвенные условия разнообразны: красные подзолистые почвы на сланцевой основе, собственно сланцевые почвы, встречаются также каменистые участки, участки, богатые кварцем и известняком (донные отложения древнего моря).

Винификация и выдержка вина:

Урожай собирается по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Гребни полностью удаляются. Мацерация проходит в цементных и стальных чанах в течение двух недель для достижения структурированных танинов, необходимых для долгого хранения и хорошей стабильности вина. Вино выдерживается в стальных нержавеющей танках от 10 до 12 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Интенсивный красный.

Аромат: Выразительные ноты спелых красных слив, красных фруктов и с легкими древесными нотами.

Вкус: Насыщенное, округлое вино, с богатыми танинами, хорошей структурой, нотами фруктов и специй.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к насыщенным блюдам из красного мяса, включая стейки, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 14-16 °С.



Оценки и рейтинги:

James Halliday – 91 балл,

Wine Spectator – 91 балл,

Cellar Tracker – 89 баллов.