

CLOCHER DE MALRAS

КЛОШЕ ДЕ МАЛЬРА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Limoux AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%



Виноградник расположен в коммуне Мальра (терруар Осеаник), в западной части региона Лиму. Будучи подверженным влиянию океанического климата, терруар характеризуется более высоким уровнем осадков по сравнению с терруарами Отан и Медитерране. Отмечается позднее созревание по сравнению с другими терруарами (10-12 дней).

Почвы преимущественно мергельные. Виноградники расположены на высоте около 250-300 м над уровнем моря; Год 2011 характеризовала мягкая зима с несколькими дождливыми периодами. Вегетативный период у виноградной лозы начался на 1-2 недели раньше, чем обычно. Весна была жаркой с незначительными дождями. Сбор урожая начался при хороших погодных условиях всего лишь на неделю раньше чем в 2010 году. В результате сбор Шардоне был завершен к 18 августа.

Винификация и выдержка вина:

Мацерация проходила при низкой температуре в дубовых бочках.

Выдержка в барриках, из которых 25% - новые, 75% - бочки, бывшие в употреблении 1-3 года.

Каждая бочка носит название «Clocher» (Клоше) из деревни происхождения и имя винодела. После аукциона вина выдерживаются и разливаются по бутылкам Sieurd'Arques (Сьёр д'Арк) для того, чтобы через девять-десять месяцев отправить их покупателям.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто-соломенный.

Аромат: интенсивный, сложный: ноты спелого лимона, персика и абрикоса переплетаются с нюансами сливочного масла, корочки белого хлеба и флердоранжа.

Вкус: Свежий и элегантный. Приятное и продолжительное послевкусие. Вино с хорошим потенциалом к хранению.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа гра, нежными салатами, рыбой и белым мясом.

Температура подачи: 14°C.