

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE JAYER-GILLES

БУРГОНЬ ОТ-КОТ ДЕ БОН ЖАЕР-ЖИЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%



Роберт Жайе и его сын Жиль считаются одними из главных новаторов в Кот д'Ор. Роберт, сам родом из Вон-Романе, начал свою карьеру в 1948 году в качестве ученика в Domaine De La Romanee-Conti. В 80-х годах он вместе с сыном приобрел собственную винодельню с прилежащими виноградниками в Cote d'Or, которые по его идее были засажены плотностью 10000 лоз на гектар. Это практически в 2 раза превышает обычную плотность насаждений для данной местности. С 1997 года производством вина занимался уже Жиль Жайе со своим сыном Анри.

Летом 2017 имение Жайе было куплено швейцарским бизнесменом Андре Хоффманом, а Жиль Жайе умер в январе 2018 года.

Вина хозяйства Jaye-Gilles являются уникальными, обладающими яркой индивидуальностью, но при этом классическим бургундским характером. Небольшой выпуск делает их желанным экземпляром в любой коллекции.

Терруар:

Площадь виноградника составляет всего 1 га. Здесь культивируются старые лозы Шардоне и Пино Блан, минимальный возраст которых 30 и 55 лет соответственно. Плотность посадки - 10 000 лоз /га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную на пике зрелости и тщательно сортируется: на производство вина идут ягоды исключительного качества. После деликатного прессования сусло перемещается в бетонные чаны, где протекает алкогольная ферментация (без добавления дрожжей). Далее вино стабилизируется в стальных чанах, а затем половина вина выдерживается в дубовых бочках, вторая половина - в стальных чанах. Затем вино декантируется и разливается в бутылки при температуре, не превышающей 20С.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-желтый.

Аромат: Тонкий, с нотками белых фруктов, зеленой сливы, специй, легкими нюансами булочки бриошь.

Вкус: Округлое, мягкое вино, с приятной кислотностью, немного сливочные нотки в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морепродуктами, легкими салатами и пастой с морепродуктами и сырами. Температура подачи: 10-12°С.



Оценки и рейтинги:

Allen Meadow - 86 баллов.