

VOSNE-ROMANEE LES CHALANDINS R. DUBOIS & FILS ВОН-РОМАНЕ ЛЕ ШАЛАНДЕН Р. ДЮБУА & ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Vosne-Romanee AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Объем производства: 1200 бут

Содержание алкоголя: 13%



Домэн Дюбуа – это уважение к традициям, с использованием современных технологий. «Мы используем все наши знания и опыт поколений для создания вина. В этом искусстве мы – ремесленники».

Для Дюбуа, вино – это семейный бизнес.

Личностный подход, знания каждого члена команды, страсть и терруар – позволяют производить вина в определенном стиле, подобно написанию картины. Во время хранения в подвалах, их вина приобретают различные тонкие оттенки аромата и вкуса, но могут быть бунтарскими в молодые годы.

Домейн Дюбуа обладает большим выбором вин из 20 аппелласьонов, начиная от красных и белых вин региональной класса до вин категории Гран Крю. Более 120000 бутылок Домэн Дюбуа продается каждый год.

Терруар:

Глинистые почвы с включениями известняка и каменистым верхним слоем. Средний возраст лоз 60 лет.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда производится вручную. Проводится гребнеотделение, суслу помещают в емкости из нержавеющей стали на срок от 12 до 15 дней. Первые три дня температура поддерживается между 16 и 18°C., это позволяет сохранить первичные ароматы в вине. После того, как температура естественным образом повышается, её поддерживают между 28 и 32°C. Периодически проводится пижаж. По завершению основного брожения, проводится яблочно-молочное брожение. Вино выдерживается от 6 до 9 месяцев в дубовых бочках 1/3 из которых новая. Далее вино бутилируется.

Органолептические характеристики:

Цвет: прекрасный рубин.

Аромат: нежный парфюм с фруктовой доминантой, где переплетаются нюансы вишни и клубники. При развитии ароматики проявляется подлесок и немного разнообразных специй.

Вкус: вина Вон-Романе прежде всего символизируют элегантность. Нежность этого вина доминирует, поддерживаемая дискретными танинами и немного выраженной кислотностью.

Гастрономические рекомендации: превосходно со многими блюдами, где используется соус из красного вина. Маринованной и жареной дичью, красным мясом на гриле, со стейками в сопровождение соуса Беарнез и различными сырами. Температура подачи: 15-16°C. Потенциал хранения до 15 лет. Рекомендуется открыть бутылку вина за 1-2 часа до подачи, для молодых винтажей использовать декантер.