

CHARDONNAY CUVÉE BOIS LES CRÊTES

ШАРДОНЕ КЮВЕ БУА ЛЕ КРЕТ




Luca Maroni
95 points



Вино белое сухое

Аппелласьон: Valle d'Aosta DOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз: 20 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 15000 бутылок

Родом из Франции, семья Charrière 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 Charrière 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.

Терруар:

Виноградник «Frissonniere» находится в коммуне Сен-Кристоф, а «Les Crêtes» в коммуне Эмавиль, юго-восточной экспозиции.

Почвы рыхлые, песчаные, с моренными отложениями.

Климат альпийский; виноградники произрастают на высотах 550-750 метров над уровнем моря.

Значительные суточные колебания температур (особенно в осенний период) в конечном итоге способствуют обогащению вина ароматической палитрой.

Винификация и выдержка вина:

В конце сентября проводится ручной сбор. Мягкое прессование, ферментация в 300-литровых французских дубовых бочках. Проведение первой и второй ферментации на осадке. В них же выдержка вина в течение 11 месяцев с регулярным батонажем. Еще год вино выдерживается в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый с живым блеском.

Аромат: Выразительные ноты экзотических фруктов, персика, специй, ванили, с легкими ореховыми нюансами.

Вкус: Богатый, нежный, с теплыми нотами белых фруктов, минеральными нотками и живой кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Крем-супы, различные виды пасты, фондю, фуа-гра, блюда из рыбы, красного и белого мяса, жирные сорта сыра. Температура подачи: 12°-14° С.



Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin'12 – 93 балла;

Wine Spectator'13 – 90 баллов.