

GALLIMARD CUVÉE RÉSERVE CHARDONNAY

ГАЛЛИМАР КЮВЕ РЕЗЕРВ ШАРДОНЕ



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

Выдержка на осадке: не менее 18 месяцев

Содержание сахара: 13 г/л

Объем производства: 6000 бутылок

Шампанское Gallimard производится с 1930 года в местечке Рисейс, знаменитом своими утонченными Пино Нуарами и розе. В данный момент времени производством шампанского занимается 6 поколение семьи Галлимар.

Вина этой семейной винодельни имеют множество наград. Они упоминались в Guide Hachette des vins (1986 г.), Guide Gault et Millau, Guide Bettane et Desseauve, неоднократно награждались золотыми медалями на различных конкурсах. На винодельне отреставрированы и обустроены каменные подвалы XVII века, где поддерживаются постоянная температура и влажность. Такие условия обеспечивают оптимальные условия для старения шампанских вин.

Терруар:

Практически все виноградники хозяйства располагаются на холмах. Климат атлантический с влиянием континентального. Благодаря низким температурам воздуха, виноград сохраняет высокий уровень кислотности, что благоприятно сказывается на качестве вин. Почвы преимущественно глинисто – известковые. Средний возраст лоз: 30 лет. Площадь виноградников хозяйства – 10 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград для производства вин собирается исключительно вручную. Далее следуют мягкое прессование, мацерация, алкогольная и малолактическая ферментация, добавляется тиражный ликер. Вторичное брожение проходит в бутылках. Вино выдерживается на осадке не менее 18 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Chardonnay du monde'2007/2009 – золотая медаль;

Concours Mondial de Bruxelles'2006 – золотая медаль;

Chardonnay du monde'2005 – золотая медаль;

Concours Mondial de Bruxelles'2004 – золотая медаль;

Chardonnay du monde'2017 – серебряная медаль;

Wine Enthusiast – 89 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый.

Аромат: Тонкие нотки цветов бузины, персика, спелого желтого яблока и жареного миндаля.

Вкус: Богатый, хорошо сбалансированный, маслянистый, с нотами булочки бриошь и сливочного масла, с продолжительным фруктово-медовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.