

# CHABLIS JEAN-CLAUDE BOISSET

## ШАБЛИ ЖАН-КЛОД БУАССЕ



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Chablis AOC

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12%



История дома Jean-Claude Boisset началась в начале 1960-х, когда молодой и уверенных в себе Жан-Клод решил купить свой первый виноградник рядом с Жевре-Шамбертенем и производить собственные вина. Сегодня дело Жан-Клода продолжают его дети Натали и Жан-Шарль Буассе.

Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность. Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие дрожжи», а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

### **Терруар:**

Весьма отличный от остальной части Бургундии тип почвы, характеризующийся преобладанием мела и известковой глины, вносит вклад в очень специфический стиль вин Шабли.

### **Винификация и выдержка вина:**

Для прессования винограда используются пневматические прессы.

Алкогольное и малолактическое брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18 - 20°C). Выдержка - в стальных чанах (70%) и в дубовых бочках (30%) в течение 8 месяцев.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Бледно-золотистый.

**Аромат:** Свежие ароматы фруктов (яблоки, груши), цитрусовых (лимон) с ярко выраженной минеральностью.

**Вкус:** тонкий, элегантный, с ярко выраженной минеральностью и кислотностью. Щедрые, хорошо-сбалансированные ароматы яблок и меда.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно на аперитив, с морепродуктами и рыбой. Температура подачи: 8-10°C.