

# SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU «LES LAVIERES» JEAN-CLAUDE BOISSET САВИНЬИ-ЛЕ-БОН ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЯ ЛЯВЬЕР» ЖАН-КЛОД БУАССЕ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

В 1961 году 18-летний Жан Клод Буассе основал винодельню в Нью-Сент-Джордж. 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:

Этот аппелласьон занимает территорию площадью 180 га. Виноградники образуют V-образную форму и расположены в очень живописном месте, на границе слияния долины и равнины, занимая в основном склоны. Почвы известняковые. Лозы дают очень низкую урожайность, приблизительно 20г/га.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную и доставляется на винодельню в небольших контейнерах. Проводится тщательный отбор винограда, затем гребнеотделение. Ягоды помещаются в чан, где проходит 31 дневная мацерация при низкой температуре 12° С, с последующей ферментацией с натуральными дрожжами. Вино выдерживалось в дубовых бочках (30% из которых новые) на осадке в течение 16 месяцев. Фильтрация вина перед разливом не производится.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиновый, с легким фиолетовым оттенком.

**Аромат:** Выразительные нотки красных ягод, особенно клубники, и тонкие нотки специй.

**Вкус:** Хорошо сбалансированное вино, с шелковыми танинами, нотами фруктов и лакрицы в послевкусии.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, птицей, тушеным мясом, и твердыми сырами.

Температура подачи: 14-16°С.