

# CHATEAU DE BEAUCASTEL FAMILLE PERRIN ШАТО ДЕ БОКАСТЕЛЬ ФАМИЙ ПЕРРЕН



## Вино красное сухое

**Зона производства:** Франция, Южная Рона, Шатонёф-Дю-Пап АОП

**Сорта винограда:** 30% Гренаш, 30% Мурведр, 15% Сира, 10% Конуаз, 5% Сенсо, 10% - другие сорта винограда, типичные для Южной Роны

**Средний возраст лоз:** 60 лет

**Объём производства:** 150 тыс. бутылок в год

**Содержание алкоголя:** 14,5%

История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Шато де Бокастель XVI века перешло в собственность к Пьерру Перрену - ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен – сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья – Франсуа и Жан-Пьер.

Общая площадь виноградников составляет 130 га, 75 га из которых находится в известном апелласьоне Шатонёф-дю-Пап (Шато де Бокастель) и 25 га – в Кот дю Рон (Кудуле де Бокастель). С 1964 года при выращивании винограда применяются только органические методы без использования пестицидов и химических удобрений.

Шато де Бокастель издавна считается одним из величайших вин Франции. Оно известно своей элегантностью, балансом и потенциалом к хранению.

**Терруар:** Шато де Бокастель располагается в северной части производственной зоны Шатонёф-Дю-Пап. Это уникальная местность, подверженная действию ветра Мистраль. Площадь хозяйства составляет 110 га, из которых 70 га одним участком занимают виноградники. Почвы разнообразные: встречаются галечные, песчаные, глинистые, известняковые. Урожайность 30 гл/га.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проводится частично в бетонных ёмкостях при контролируемой температуре (17°C), частично в дубовых бочках. Каждый сорт винифицируется отдельно. Далее проводится малолактическая ферментация. После этого вино выдерживается в бочках из французского дуба около 18 месяцев.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно вишнёвый.

**Аромат:** интенсивный, сложный: ароматы спелой черешни, черной смородины, фиалки, лаврового листа переплетаются с нюансами темного шоколада и пряностей.

**Вкус:** во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется мощными, но элегантными танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.



## Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'16 - 95 баллов; Robert Parker'16 – 95-97 балла; Decanter'16 – 95 баллов.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.