

DOMAINE DE MIHOUDY 2006

ДОМЕН ДЕ МИУДИ 2006



Вино белое сладкое

Аппелласьон: Coteaux du Layon AOP

Сорт винограда: 100% Шенен Блан

Содержание алкоголя: 13,5%

Способ сбора урожая: полностью ручной

Остаточный сахар: 47 г/л

АОР Coteaux du Layon – это аппелласьон, находящийся в Долине Луары. Площадь аппелласьона составляет 1400 гектаров. Он расположен в районе Анжу вдоль реки Лайон. Лучшие виноградники, как правило, расположены на северном берегу Лайона, где они лучше обогриваются солнцем, так как имеют южную экспозицию. Здесь законодательно определена повышенная зрелость для винограда, поэтому в нем производятся преимущественно сладкие вина. Вина аппелласьона Coteaux du Layon производятся из сорта винограда Шенен Блан. Часто виноград собирают именно тогда, когда он поражен благородной плесенью *Botrytis Cinerea*.

Виноградники расположены на почве с преобладанием сланца и суглинка.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды, собранные вручную, подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Традиционная ферментация при низкой температуре с выпадением в осадок солей винной кислоты. Созревание в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре от 18 до 20°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Желтый, с живым блеском.

Аромат: Интенсивный, с нотками яблок, груш и винограда, которые преобразуются в тона меда и айвы.

Вкус: Прекрасный баланс между кислотностью и остаточным сахаром. Продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Вино хорошо сочетается с фуа-гра, и белым мясом, тушеной телятиной, птицей, рыбой и морепродуктами. Идеально с выдержанными козьими сырами, как Шавиньоль. Температура подачи 9-10°C.