

CHABLIS SAINT MARTIN DOMAINE LAROCHE

ШАБЛИ СЕН МАРТЕН ДОМЕН ЛАРОШ

Vegan



Вино белое сухое

Аппелласьон: Шабли АОС

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка 6 месяцев на осадке в стальных емкостях (85%) и в дубовых бочках (15%).

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылки: 0,75 л

Винный дом Ларош является одним из лучших производителей вин во Франции. Компания «Домэн Ларош» была основана в 1850 году Жан-Виктором Ларош, который купил свой первый небольшой виноградник в Шабли. С 1967 года компанией управляет Мишель Ларош, представитель пятого поколения династии знаменитых виноделов. Площадь собственных виноградников компании с 6 га расширилась до 100 га в Шабли и 30 га в Лангедоке.

Мишель Ларош придерживается как классической технологии производства вин, так и является новатором. Ярким примером служит использование винтовой пробки вместо традиционной.

Шабли "Saint Martin" носит имя Святого Мартина, считающегося покровителем Шабли. Сложное, яркое вино с хорошим балансом, свежей кислотностью и хорошей минеральностью.

Терруар: Терруар Шабли, расположенный на Киммерийском известняке, обладает как превосходной кислотностью, так и замечательной утонченностью.

Винификация и выдержка вина:

Виноград помещают в пневматический пресс, затем 12 часов муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока. Ферментация длится 14 дней при 17°C в емкостях из нержавеющей стали. Проводится яблочно-молочное брожение. Вино выдерживается 6 месяцев на осадке в стальных емкостях (85%) и в дубовых бочках (15%).

Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-соломенный, блестящий.

Аромат: яркий, свежий, изящный аромат с оттенками мела, белых цветов, свежих фруктов и подлеска.

Вкус: хорошая структура, полнотелое, с оттенками мела, кедра, зеленого яблока и белых цветов, дополненными хорошей кислотностью и длительным минеральным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с креветками, морепродуктами и блюдами из рыбы.

Температура подачи: 10-12°C.

Оценки и рейтинги: Decanter World Wine Awards 2018 – Бронзовая Медаль, International Wine Challenge 2018 – Серебряная Медаль, Sommelier Wine Awards – Золотая Медаль.