

CONDRIEU MAISON LES ALEXANDRINS

КОНДРИЁ МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



Вино белое сухое

Зона производства: Франция, Северная Рона, Кондриё АОР

Сорт винограда: 100% Вионье

Возраст лоз: 25-30 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 5-6 тыс. бутылок в год

Винодельческий дом «Domaine & Maison Les Alexandrins» был основан Николя Жабуле, представителем шестого поколения винодельческой семьи, работающей здесь с 1834 года, и семьей Перрен. Вместе они начали работу по производству вин Фамий Перрен Лез Александрин в 2012 году.

Таким образом, это совместный проект Николя Жабуле и Фамий Перрен в Северной Роне. Винодельня приобрела всемирную известность за практику органического виноградарства и виноделия, за приверженность ручному труду, а также за убежденность в том, что органическое виноградарство – это единственный способ выразить истинную сущность терруара.

В 2007 и в 2011 годах винодельческий дом был удостоен звания «Производитель года» по версии Revue du Vin de France.

Терруар: площадь аппелласьона Кондриё сегодня составляет около 262 га. Виноград для производства вина Кондриё собирается с участков площадью 1,2 га. Почвы преимущественно гранитные и лёссовые, Урожайность - 35 гл/га.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Сусло отстаивается в течение 12-20 часов в стальных чанах, а затем переливается без осадка в баррики для винификации. Ферментация проводится при контролируемой температуре (22 °С). Далее проводится малолактическая ферментация. Затем вино выдерживается в барриках первого и второго года использования 6-8 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker '17- 91 балл;

Jeb Dunnuck '17 - 90 баллов;

Decanter '17 - 93 балла.

Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: яркий, угадываются нотки акации, спелого персика, ананаса, личи, а также ванили, карамели и сладких специй.

Вкус: свежий и округлый, вино имеет прекрасный баланс между плотностью, свежестью и минеральностью. В послевкусии приятная горчинка.

Гастрономические рекомендации: вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 9-10°C.