

MONTHELIE 1ER CRU LES CLOUS PIERRICK BOULEY

МОНТЕЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ КЛУ ПЬЕРРИК БУЛИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Monthelie 1er Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13%



Пьеррик Були - представляет 6-е поколение семьи Були, связанной с вином. У него в собственности 9 га. виноградников в Кот-де-Бон. Само поместье находится в Вольне, где ему принадлежит 6 га. виноградников (1,5 га. имеют классификацию Премье Крю). Также есть 1,5 га. виноградников в Монтели и 0,5 га в Поммар, другие небольшие участки в Боне, Алос-Кортон, Сен-Ромен, Шассань-Монраше.

Всего производит 40 различных вин! Во владении в основном старые виноградники, возраст лоз в среднем около 60 лет. Каждый из виноградников отличается, поэтому Пьеррик тратит очень много сил для того, чтобы лично контролировать каждый из участков в течение всего года.

Пьеррик создавая свое вино придерживается органических принципов, как при работе на виноградниках, так и при производстве вина. Он использует крайне малое количество SO₂, как во время хранения вина, так и при розливе вина, для брожения применяются только натуральные дрожжи, не используется шаптализация или асидификация.

Все эти небольшие, но очень важные нюансы позволяют ему создавать невероятно элегантные, чистые, сочные и живые вина.

Терруар: мергель на гравийном известняке. Экспозиция юг и юго-восток.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную в небольшие ящики. На винодельне ягоды проходят двойную сортировку: сначала руками, затем на вибрационном столе. Начиная с урожая 2016 года, в процессе производства вина не используется SO₂. Брожение проходит при контролируемой температуре. Во время брожения 2-3 раза в сутки сусло перекачивают через «шапку». После алкогольной ферментации, вино переливают в дубовые бочки, где оно выдерживается в течение 12 месяцев. Перед розливом вино стабилизируют и бережно фильтруют.

Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий вишневый.

Аромат: много оттенков лесных ягод. В первые годы аромат немного закрыт. С возрастом ароматика раскрывается и преобразуется, появляется подлесок, грибные нюансы, сигарная коробка.

Вкус: шелковистые танины и долгое послевкусие с ягодными тонами.

Гастрономические рекомендации: прекрасно с мясом с легкими соусами, с мясом на гриле с легкой обжаркой. Хорошо сочетается с сырами бри. Температура подачи: 16-18°C.