

...ERGO SUM GIACONDA & CHAPOUTIER ...ЭРГО СУМ ДЖАКОНДА & ШАПУТЬЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Victoria

Сорт винограда: 100% Шираз

Содержание алкоголя: 13,5%



Изначально вино ...Ergo Sum является продуктом совместной работы Рика Кинсбрюннер, его племянника Питера Грэм (культовое хозяйство Giaconda) и Мишеля Шапутье. В 2007 году они решили произвести колоритный Шираз на гранитной почве у подножья Альп Виктории. Сегодня Питер самостоятельно занимается производством этого вина, выпускаемого в крошечном объеме.

Виноград для Эрго Сум выращен на старом винограднике Нантуа, в трех километрах от хозяйства Джаконда. Местные почвы считаются лучшими гранитными почвами Австралии, они придают вину уникальные минеральность и дымность.

... Эрго Сум – это вторая часть фразы Декарта: Cogito Ergo Sum: Мыслю, Следовательно, Существую.

Терруар:

Виноградники раскинулись на южном и восточном склонах Пиренейских хребтов в Западной и Центральной Виктории. Умеренный климат способствует более качественному вызреванию ягод. Почвенные условия разнообразны: красные подзолистые почвы на сланцевой основе, собственно сланцевые почвы, встречаются также каменистые участки, участки, богатые кварцем и известняком (донные отложения древнего моря).

Винификация и выдержка вина:

Урожай собирается по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Ферментация проводится на диких дрожжах. Вино выдерживается в дубовых бочках (30% в новых) 18 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий пурпурный.

Аромат: Выразительные ноты черных ягод, ежевики, графита, кремния, карамели и какао.

Вкус: Ноты специй и черного перца; плотная танинная структура и продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, а также ко зрелым и сильным сырам. Температура подачи: 16-18 °С.



Оценки и рейтинги:

James Halliday – 94 балла;

The Wine Front – 93 балла

