

# CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT PIERRICK BOULEY ШАССАНЬ-МОНРАШЕ ПРЕМЬЕ КРЮ АББЕ ДЕ МОРЖО ПЬЕРРИК БУЛИ



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 13,5%



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 SO<sub>2</sub>, 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:** Виноградник находится в южной части коммуны, и примыкает к древнему аббатству Моржо, от которого и получил свое название. Почва красноватая из-за наличия в ней соединений железа. Подпочва в основном состоит из известняка.

## **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 SO<sub>2</sub>. Брожение проходит при контролируемой температуре. Через 24 сусле фильтруют от твердых частиц и брожение продолжается в чанах из нержавеющей стали. Затем вино переливается в дубовые бочки, где выдерживается в течение 12 месяцев. Перед розливом вино стабилизируют и бережно фильтруют.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Ярко золотистый.

**Аромат:** Много желтых фруктов, цветов, оттенки орехов и нежные тона бочки.

**Вкус:** Сливочный, свежий с невероятно долгим послевкусием, в котором можно найти немного солености и тонкую минеральность.

## **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно с морепродуктами (омары, гребешки, креветки). Интересное сочетание с фуа-гра, рыбой, устрицами и нежной телятиной. Температура подачи: 10-12°C.