

COTE-ROTIE MAISON LES ALEXANDRINS

КОТ-РОТИ МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Северная Рона, Кот-Роти АОР

Сорта винограда: 98% Сира, 2% Вионье

Средний возраст лоз: 35-55 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 6000 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:

Виноград для производства вина Кот-Роти собирается с разных участков площадью 1,2 га. Почвы здесь разнообразные: встречаются граниты, известняки, сланцы, песчаные почвы. Урожайность – 38 гл/га. Урожай собирается преимущественно с южной части виноградника для того, чтобы производить элегантные и изящные вина.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проводится в бетонных ёмкостях при контролируемой температуре (27-28°C) с батоннажем в течение первых нескольких дней. Далее проводится малолактическая ферментация. После этого вино выдерживается в барриках около 15 месяцев (1/3 из которых – новые, 1/3 – 1 года наполнения, 1/3 – 2 года наполнения).



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'17 - 94 балла; James Suckling'17 - 92 балла; Robert Parker'17 - 91-93 балла; Decanter'17 - 96 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный: ароматы сушеных трав и специй переплетаются с нюансами малины, вяленой вишни, сливы.

Вкус: во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется элегантными шелковистыми танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.