

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS JEAN MOREAU & FILS ШАБЛИ ГРАН КРЮ ЛЕ КЛО ЖАН МОРО & ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Chablis Grand Cru AOC

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%



В 1814 году молодой бондарь Жан-Жозеф Моро женился на дочери местного винодела и унаследовал старейший винный Дом в Шабли. Ведомый страстью к вину и традиционным ценностям, он невероятно хорошо управлял хозяйством и очень быстро стал одним из самых важных производителей вина в Шабли. Он был пионером в регионе, и его успех продолжал расти.

На сегодняшний день винодельня сотрудничает с 50 виноградарями, взяв под свой контроль все процессы виноградарства: выбор участков, уход за лозами, отбор и сбор урожая.

В 2006 году компания Ж.Моро & Фис произвела качественное обновление бренда, которое было с энтузиазмом принято мировым винным сообществом. Вина J. Moreau & Fils представлены в более чем 80 странах мира и подаются в самых престижных ресторанах. Каждый год они выигрывают ряд призов и наград на международных конкурсах.

Стиль Дома - отражение чистого терруара Шабли. Строгий контроль за санитарным состоянием винограда, современное оборудование и сложный процесс винификации позволяют производить первоклассные вина.

Терруар:

Виноградник занимает площадь 24.75 га и является крупнейшим из семи виноградников Гран Крю. Он также является самым однородным, расположенным на склоне на высоте 200 метро, юго-западной экспозиции.

Почвы мергелевые и известняковые, меловые кимериджского яруса, с вкраплениями окаменелости обитателей древних морей.

Винификация и выдержка вина:

Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 18-20°C в течение 7-10 дней. Проводится малолактическая ферментация. Вино еще некоторое время выдерживается на дрожжевом осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый золотистый.

Аромат: Ноты сушеных фруктов, фисташек, мёда, с тонкими нюансами тостов.

Вкус: Богатое, округлое вино, наполненное нотами акациевого мёда и цитрусовыми.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морепродуктами, рыбой (лосось, палтус), белым мясом в сливочном соусе и зрелыми сырами. Температура подачи: 12-14°C.