

CLOCHER D'ALET-LES-BAINS

КЛОШЕ Д'АЛЕ-ЛЕ-БЭН



Вино белое сухое

Аппелласьон: Limoux AOC

Сорта винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%



Сегодня аукцион Toques & Clochers привлекает более тысячи покупателей со всего мира: наиболее перспективные бочки вина продаются с аукциона, и часть средств идет на восстановление колоколен (Clochers) в деревнях, расположенных в регионе Лиму, помогая сохранить первоначальный колорит и богатое архитектурное наследие этих мест.

Вино Клоше д'Але-ле-Бен 2011 было куплено на 23-ем винном аукционе Ток & Клоше в 2012 году в г. Лиму.

Терруар:

Виноградник расположен в коммуне д'Але Ле Бен (терруар От-Вале), в южной части региона Лиму. Этот терруар располагается в предгорьях Пиренеев, где высота над уровнем моря играет важную роль и где средняя температура ниже в среднем на 3-4 °С, чем в других терруарах этого региона.

Почва состоит из красной глины с примесью гравия. Высота виноградников около 350-370 м над уровнем моря.

В 2011 году количество осадков было ограничено. Средняя урожайность была ниже, чем в 2010 году.

Винификация и выдержка вина:

Мацерация проходила при низкой температуре в дубовых бочках. Выдержка в барриках, из которых 25% - новые, 75% - бочки, бывшие в употреблении 1-3 года.

Каждая бочка носит название «Clocher» (Клоше) из деревни происхождения и имя винодела. После аукциона вина выдерживаются и разливаются по бутылкам Sieurd'Arques (Сьёр д'Арк) для того, чтобы через девять-десять месяцев отправить их покупателям.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий золотистый.

Аромат: интенсивный, сложный: ноты спелого лимона, персика и абрикоса переплетаются с нюансами сливочного масла, корочки белого хлеба и флердоранжа.

Вкус: Полнотелое, округлое, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа гра, нежными салатами, рыбой и белым мясом.

Температура подачи: 14°C.