

# CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME JEAN MOREAU&FIS ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ ФУРШОМ ЖАН МОРО&ФИС



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Chablis Premier Cru AOC

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12,5%



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:

34 гектара классифицированы как Premier Cru Fourchaume. Виноградник расположен на холме с юго-западной экспозицией, к севернее холма с виноградниками Гран Крю.. Фуршом - это жемчужина среди участников Премье Крю Шабли.

### Винификация и выдержка вина:

Алкогольное брожение алкогольное брожение начинается в стальных чанах, спустя 3 дня, 15% суслу перемещается в 1-2 летние дубовые бочки для продолжения брожения. Остальная часть суслу продолжает бродить в стальных чанах при контролируемой температуре 18 to 20°C. Малолактическое брожение имеет место быть для 100% вина. Затем вино выдерживается 10 месяцев на дрожжевом осадке.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенный.

**Аромат:** Белые фрукты, миндаль, сливочное масло и свежая лакрица.

**Вкус:** Округлое, маслянистое вино, раскрывается ароматами варенья из цитрусовых и жареного миндаля.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морепродуктами, рыбой, белым мясом птицы и сырами.

Температура подачи: 12-14°C.