

CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS LA RESERVE DE L'OBEDIENCE DOMAINE LAROCHE

ШАБЛИ ГРАН КРЮ ЛЕ БЛАНШО ЛЯ РЕЗЕРВ ДЕ Л'ОБЕДЬЯНС ДОМЕН ЛАРОШ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Шабли Гран Крю АОС

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка: 9 месяцев на благородном осадке в дубовых бочках (80%) и в емкостях из нержавеющей стали (20%).

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 0,75 л

Терруар: В коммуне Бланшо Ларош владеет 4,56 га виноградников, расположенных на 8 различных участках, каждый из которых по своему уникален. Виноград с каждого участка винифицируется отдельно.

После выдержки вин в стали, новом дубе, старых бочках, выдвараются лучшие вина по «методу треугольника», то есть исключая неинтенсивные вина с типичным ароматом и несвязанной кислотностью.

Ля Резерв де л'Обедьянс представляет собой ассамбляж лучших кюве Гран Крю Ле Бланшо.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор винограда. Виноград помещают в пневматический пресс, затем 12-15 часов муст отстаивается при температуре 12 - 15°C в специально разработанных широких емкостях для ускорения естественного процесса осаждения и для получения чистого виноградного сока, позволяющие использовать меньшее количество SO₂. Ферментация длится 21 день при 20° в дубовых бочках (80%) и в емкостях из нержавеющей стали (20%). Далее вино выдерживается 9 месяцев на благородном осадке в дубовых бочках (80%) и в емкостях из нержавеющей стали (20%).

Оценки и рейтинги:

Wine Advocate 2015 - 92 балла,

Wine Spectator 2015 - 92 балла,

Bettane+Desseauve 2015 - 18/20 баллов.



Vegan



Органолептические характеристики:

Цвет: яркий, золотистый.

Аромат: интенсивный, сложный, элегантный, наполнен оттенками ванили, орехов и медового нектара.

Вкус: богатый, сложный, раскрывающийся фруктовыми нотами (груша, яблоко), переходящими в сливочно - ореховые тона и мощное минеральное послевкусие.

Вино показывает все свое богатство через 10- 12 лет.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с морепродуктами, блюдами из рыбы, белым мясом.

Температура подачи: 10-12°C.