

MOREY-SAINT-DENIS «CLOS SOLON» ARLAUD МОРЕ-СЕН-ДЕНИ «КЛО СОЛОН» АРЛО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Morey-Saint-Denis AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Возраст лоз: 37 лет

Содержание алкоголя: 12,5%

История хозяйства Domaine Arlaud началась тогда, когда Joseph Arlaud женился на уроженке Бургундии, Renee Amiot, во время Второй Мировой войны. Свадебным подарком родственников Renee были бесценные виноградники, на которых Joseph проводил всё своё свободное время с 1949 по 1970 год, работая с виноградными лозами и занимаясь производством вина. В 1966 году он приобрёл старый погреб «Grenier a sel» в Nuits Saint Georges для хранения своих вин. Этот погреб 14 века стал эмблемой винодельни и до сих пор изображается на этикетках.

Терруар:

Площадь виноградника занимает 0,95 гектар. Тип почвы: глиняно-известняковая.

В 1999 году компания отказалась от использования гербицидов, пестицидов и синтетических удобрений. С 2009 года началось внедрение биодинамической практики. Бережное отношение к земле, виноградным лозам и бургундскому терруару – всё это нашло выражение в отказе виноделов от использования тяжелой техники при обработке виноградников, заменив её на лошадь и плуг.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают вручную, затем бережно отделяют от гребней. Вино выдерживается в дубовых бочках. Ферментация происходит в течение 19 дней под действием натуральных дрожжей после периода мацерации. Выдержка в дубовых бочках от 14 до 18 месяцев. Процесс розлива в бутылки происходит в соответствии с лунными циклами.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиновый.

Аромат: Выразительные ягодные ноты (ежевика, малина, слива), с оттенками трав, специй, грибов и легкими нюансами подлеска.

Вкус: Элегантное, свежее, с бархатными и округлыми танинами, богато ягодными нотами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к утке, птице, дичи, красному тушеному и жареному мясу, блюдам из грибов. Температура подачи: 16-18 °С.