

CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS JEAN MOREAU & FILS ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ МОНМЭН 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:

37 гектаров терруара Монмэн расположено на левом берегу Серен в коммуне Шабли. Молодое вино обладает высокой кислотностью, с минеральным и лимонным ароматами. Вина с большим потенциалом хранения.

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

Винификация и выдержка вина:

Алкогольное брожение с природными дрожжами: 30% вина винифицируется в 2-6 летних барриках, 70% - в стальных чанах с термоконтролем. Яблочно-молочное брожение прерывается, для сохранения свежести вина. Вино еще несколько месяцев выдерживается на осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый с зеленоватым отблеском.

Аромат: Ноты экзотических фруктов, цветов, хвойных деревьев и цитрусовых.

Вкус: Маслянистое и полнотело вино, с пряными нотами (имбирный пряник и пихтовый мёд).

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морскими гребешками и крабом, рыбой, такой как сибас, белым мясом под сливочным соусом. Температура подачи: 12-14°C.