

# GEVREY-CHAMBERTIN 1-ER CRU «LES CORBEAUX» ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕН 1-Е КРЮ «ЛЕ КОРБО»



**Вино красное сухое**

**Апелласьон:** Gevrey-Chambertin 1-er Cru AOC

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Средний возраст лоз:** более 50 лет

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 13,5%



Хозяйство располагается в Жевре-Шамбертен, в самом сердце региона Кот де Нюи. Основатель хозяйства Пьер Бойо происходит из семьи потомственных виноделов, в 1850-х годах его семьей были приобретены первые лозы в Вольнэ. В 1950-х его отец Люсьен Бойо перебрался на другой конец Кот д'Ор, в местечко Жевре-Шамбертен, где начал покупать надель в наиболее престижных виноградниках категории Премье Крю.

Сегодня хозяйству принадлежит около 7 гектаров виноградников в различных апелласьонах Бургундии.

## **Терруар:**

Жевре-Шамбертен – коммунальный апелласьон в Кот де Нюи. Благодаря уникальным почвам, богатым глиной и известняком, здесь получают невероятно мощные, «мужские» вина. Вина Жевре-Шамбертен отличаются насыщенным цветом и богатым глубоким ароматом. Название виноградника происходит от слова «corbe», что в переводе означает «склон, изгиб, кривая». Виноградник «Les Corbeaux» расположен на хорошо освещаемом и проветриваемом склоне холма.

## **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. Тщательно отобранные и отсортированные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. После сусло настаивается на мезге в течение 4-5 дней для получения более интенсивного цвета и аромата. Ферментация продолжается в течение 15 дней. Используются только натуральные дрожжи.

«Шапка» перемешивается дважды в день, чтобы улучшить экстракцию ароматических веществ.

Выдержка: 10-12 месяцев в дубовых бочках (40% нового дуба). Фильтрация и оклейка вина не проводятся. Виноград и вино перемещаются по винодельне под действием гравитации, без излишних механических воздействий.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный темно-рубиновый.

**Аромат:** Красная вишня, лепестки роз, красные спелые фрукты, также ощутимы нюансы подлеска, грибов, специй и кожи.

**Вкус:** Полнотелый, гладкий, с сочными шелковистыми танинами.

## **Гастрономические рекомендации:**

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре ягненка. Температура подачи: 16°C.