БЮРНЬЕ
BURNIER

Саперави 2023

Первый винтаж 2019 года



Сортовой состав
100% Саперави

Алкоголь 14,5% об.

Тип почвы
Высокое содержание тёмной глины.
Виноградники расположены на высоте 135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

Погодные условия в 2023 году
Сумма осадков за год – 870,8 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.
Продолжительность безморозного периода – 286 дней.
Абсолютный минимум температуры за год: -10 °С.
Средняя температура самых тёплых месяцев: +33 °С (июль – август).

Сбор урожая
Ручной сбор 29.09.2023 г.

Переработка винограда
Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка
Мацерация на мезге проходила 15 дней при контролируемой температуре 25–27 °С в стальной ёмкости с плавающей крышкой для удобства проведения ремонтажа, пижажа и делестажа. Брожение – 13 дней.
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.
По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2,5 недели.
Выдержка в барриках 225 л из 100% нового французского дуба Vicard и Radoux – 24 месяца. Затем выдержка и отдых в стальных ёмкостях.
Осветление естественным способом путём длительного хранения без оклейки.
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 1 300 бутылок.

Дегустационная заметка
Вино насыщенного рубинового цвета. Благородный и интенсивный аромат чёрной вишни, ежевики, голубики, а также нюансы чернослива и корочки чёрного хлеба, переплетённые с нотками специй. Во вкусе вино полнотелое, отлично структурированное, со свежей кислотностью, обильными бархатистыми танинами и чёрными ягодами со специями в длительном послевкусии.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: шашлык из баранины или говядины, люля-кебаб, стейк на гриле, хинкали с мясом, выдержанные сыры.

Рекомендация: за полтора часа до дегустации перелить вино в декантер с широким дном.