

*Первый виintage 2013 года*



## Сортовой состав

100% Вионье

Алкоголь 13,5% об.

## Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

Виноградники расположены на высоте 140 метров над уровнем моря, в верхней части юго-западного склона хребта Сенетх.

## Погодные условия в 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мм / 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: май и июль.

Продолжительность безморозного периода – 215 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -5 °С.

Средняя температура самых теплых месяцев +29 °С (июнь и август).

## Сбор урожая

Ручной сбор 09.09.2019 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

## Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

Брожение 12 дней в стальной емкости при контролируемой температуре 14–16 °С.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из пержавающей стали, без оклейки.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 10 месяцев.

Розлив 04.03.2024 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 19 252 бутылок.

## Дегустационная заметка

Открытое, умеренно яркое в аромате вино наполнено нотами цветущего сада, белого персика, абрикоса и нюансами липового меда. Структурное и насыщенное во вкусе, с выраженной мягкой кислотностью и долгим миндально-фруктовым послевкусием.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

**Гастрономия:** молодой твердый козий сыр, креветки и белое мясо птицы в легком пряном соусе, тайская лапша.

