

Первый виштаж 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 2018 году

Сумма осадков за год – 749,8 мм / 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: июль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 235 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -7 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +28 °С (июль).

Сбор урожая

Ручной сбор 03.09.2018 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 нержавеющей стали, без оклейки.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 10 месяцев.

Розлив 16.03.2022 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 14 600 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.

