



# Люблю белое 2025

*Первый виштаж 2009 года*

## Сортовой состав

27% Шардоне, 47% Вионье, 20% Пино Блаи, 6% Пино Гри

Алкоголь 13% 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 2025 году

Сумма осадков за год – 671 мм, из них половина пришлось на три дождливых месяца: май, сентябрь, октябрь.

Продолжительность безморозного периода – 263 дня.

Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев: +32 °С (июль – август).

## Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в период с 21 августа по 5 сентября 2025 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin. Брожение 10–14 дней в стальных ёмкостях при контролируемой температуре 14–16 °С.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.

Для стабилизации вино подвергают обработке холодом в потоке до 2 °С специальной установкой Climat.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Тираж 25 000 бутылок.

## Дегустационная заметка

Вино светло-лимонного цвета. Гармоничное, элегантное и утонченное вино. Аромат с цветочной доминантой жасмина, нюансами груши Вильяме, зеленого яблока, деликатной тропической нотой и оттенками заварного крема. Во вкусе сбалансированное и сочное. В длительном послевкусии красиво переплетаются лёгкие штрихи лайма, ананаса и зеленого яблока.

Температура подачи: 8–10 °С.

**Гастрономия:** паста с морепродуктами, белое мясо с пряным соусом, роллы с крем-сыром.

**Рекомендация:** отличный аперитив.





**Укупорка:** винтовая пробка.

Винтовая пробка укомплектовывается специальным винным прокладочным диском **Tin** (с покрытием оловом), который используется на винах типа Frizzante, для вин длительного хранения, исключает кислородопроницаемость, что позволяет лучше сохранить первоначальные вкусовые характеристики вина.

**Этикетка:** Рисунки одной линией на всех трех этикетках вин линейки «Люблю», демонстрирующие развитие отношений – от симпатии (белое), которая перерастает в страсть (розовое), а далее переходит в любовь (красное).

**Описание:**

На каждой этикетке вина свой символ развития отношений. Этикетки всех трех вин связаны питью между собой, чтобы показать взаимосвязь между всеми стадиями отношений.

«Люблю» белое – симпатия.

*«Следуй за нитью. Пробуй чувства!»*

