

*Первый виштаж 2011 года*



**Сортовой состав**  
100% Шардоне

**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 2022 году**

Сумма осадков за год – 900,7 мм, из них половина пришлось на три дождливых месяца: январь, февраль и июнь.

Продолжительность безморозного периода – 220 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -13 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +29 °С (июль).

#### **Сбор урожая**

Ручной сбор с 8 по 9 сентября 2022 г.

#### **Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

#### **Брожение и выдержка**

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

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

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

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 10 месяцев.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 19 500 бутылок.

#### **Дегустационная заметка**

Южный стиль этого вина раскрывается тонами спелого желтого лимона, яблока, медовыми оттенками и деликатными нюансами сливочного крема. Объемный, округлый вкус с выраженной структурой, мягкой кислотностью, яркими штрихами цедры и длительным минеральным послевкусием.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

**Гастрономия:** блюда из морепродуктов, белой рыбы и птицы, свинина в сливочном соусе, сыры с белой плесенью.

