

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 2024 году

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина прихлась на три дождливых месяца: январь, май, декабрь.

Продолжительность безморозного периода – 224 дня.

Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.

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

Сбор урожая

Ручной сбор 19.08.2024 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

Брожение 15 дней в стальной ёмкости при контролируемой температуре 14–16 °С.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из нержавеющей стали.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.

Тираж 5 000 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино светло-лимонного цвета. Яркая фруктовая ароматика с нотами желтого яблока, абрикоса, цитрусовых (апельсина) и тропических фруктов (маракуйя), а также с нюансами жасмина и минеральности. Во вкусе вино с освежающей кислотностью, умеренным телом и продолжительным цитрусовым послевкусием, отлично сбалансированное.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: блюда из морепродуктов, креветки на гриле, рыба со сливочным соусом.

Рекомендация: отличный летний аперитив.

