

Первый виintage 2011 года



Сортовой состав
100% Шардоне

Алкоголь 13,5% об.

Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

Виноградники расположены на высоте 135–140 метров над уровнем моря, в верхней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2022 году

Сумма осадков за год – 900,7 мл/47 га, из них половина пришла 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 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 2 недели.

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

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 10 месяцев.

Розлив август 2024 г.

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, свирина в сливочном соусе, сыры с белой плесенью.

