



Люблю белое 2024

Первый виintage 2009 года

Сортовой состав:

40% Шардоне, 40% Вионье, 18% Пино Блаи, 2% Пино Гри

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 Сепетх.

Погодные условия в 2024 году

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина пришлась 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 каждого сорта по отдельности в период с 17 по 22 августа 2024 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 29 480 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино светло-лимонного цвета. Дружелюбное, элегантное и привлекательное вино. Аромат с цветочной доминантой, нюансами белых фруктов, деликатной тропической нотой и оттенками заварного крема. Во вкусе сбалансированное и сочное. В длительном послевкусии красиво переплетаются лёгкие штрихи лайма, косточковых фруктов и белого яблока.

Температура подачи: 8–10 °С.

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

Рекомендация: отличный аперитив.

