

Первый винтаж 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 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мл / 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: май и июль.

Продолжительность безморозного периода – 215 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -5 °С.

Средняя температура самых теплых месяцев +29 °С (июнь – август).

Сбор урожая

Ручной сбор с 6 по 8 сентября 2019 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

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

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.

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

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 10 месяцев.

Розлив 15.03.2022 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 17 900 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.

