

Первый виintage 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 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 с 20 августа 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 12 дней в стальной ёмкости при контролируемой температуре 14–16 °С.

Выдержка в барриках 225 л из французского дуба Radoux – 2 месяца 20% объема вина.

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

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж: 4 800 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино светло-лимонного цвета. Ароматное с приятной фруктовой доминантой и лёгкими нюансами выдержки в новом французском дубе (вапиль). Южный стиль этого вина раскрывается тонами груши Дюшес, жёлтого лимона, жёлтого яблока, белыми цветами-медоносками и деликатными нюансами сливочного крема. Умеренно-объёмный и округлый вкус с выраженной структурой, яркой сочной кислотностью, нюансами зелёного яблока и цитрусовых фруктов в длительном фруктовом послевкусии.

Температура подачи: 8–10 °С.

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

