



Пино Блан 2023

Первый ви́нтаж 2019 года

Сортовой состав
100% Пино Блан

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 2023 году

Сумма осадков за год – 870,8 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.
Продолжительность безморозного периода – 286 дней.
Абсолютный минимум температуры за год: -10 °С.
Средняя температура самых тёплых месяцев +33 °С (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор 28.08.2023 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.
Брожение 16 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 7 250 бутылок.

Дегустационная заметка

Нежная ароматика сладких белых цветов, персика и абрикоса, с нюансом сливочного крема. Во вкусе вино гармоничное и сбалансированное, с продолжительным обволакивающим послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: лёгкие салаты со сливочным соусом, киш со спаржей, киш лорен, тушёная с овощами рыба, молодые мягкие сыры.

