



# Пино Блан 2024

*Первый виштаж 2019 года*

**Сортовой состав**  
100% Пино Блан

**Алкоголь** 12,5% 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 с 16 по 17 августа 2024 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.  
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 4 800 бутылок.

## Дегустационная заметка

Вино светло-лимонного цвета. Свежая, деликатная и нежная ароматика сладких белых цветов, персика и абрикоса, с нюансом сливочного крема. Во вкусе вино гармоничное и сбалансированное, с сочной кислотностью и продолжительным обволакивающим фруктовым послевкусием.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

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

