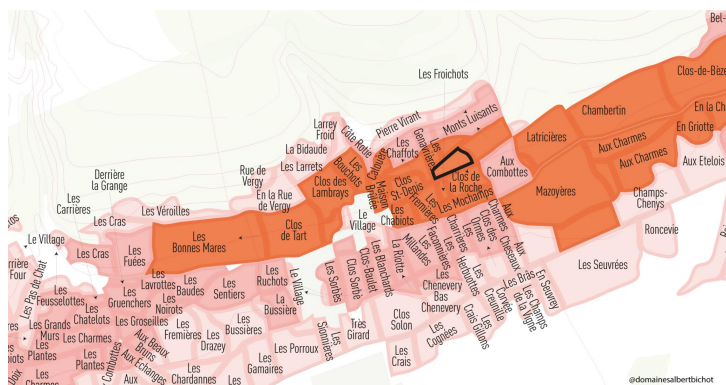




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРПУАР

Глинисто-известковые почвы с преобладанием известняка



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

На север от деревни Морей-Сен-Дени, граничащей с деревней Жевре-Шамбертен, Кло де ла Рош расположен на известковой скалистой гряде, откуда он получил свое название. Находится на высоте от 250 до 300 метров, это самый большой закрытый классифицированный Гран-Крю деревни Морей-Сен-Дени.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментация в деревянных терморегулируемых баках в течение 18-21 дня. Выдержка в дубовых бочках (40-50% новых бочек) в течение 16-18 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Богатый букет с ароматами красных и черных фруктов, с нотками табака и очень свежими ментоловыми оттенками, которые со временем становятся более животными и пряными. Во вкусе вино насыщенное и хорошо сбалансированное, с терпким фруктовым послевкусием, раскрывающимся в интенсивном финале с нотами конф

ПОДАЧА

Подавать при температуре 16-17°C.

Вино долгого выдерживания: 7-10 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо тонко приготовленное, жареное или в соусе (говядина, баранина, свинина, дичь, утка)

Сыры средней остроты до острой

Идеальный рецепт: оленина в соусе "гран венер

НАГРАДЫ

Wine Enthusiast: 96/100 (2018)

Decanter: 95/100 (2018)

Jasper Morris: 91-95/100 (2018)

Винный энтузиаст: 96/100 (2018)

Декантер: 95/100 (2018)

Джаспер Моррис: 91-95/100 (2018)

