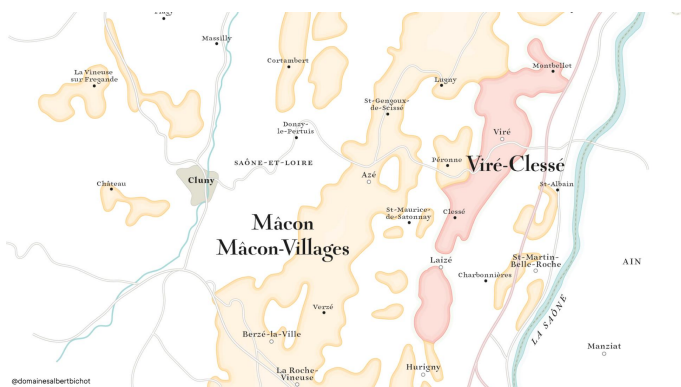




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Chardonnay

ТЕРРУАР

Глинисто-известковые каменистые почвы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Аппелласьон Вире-Клессе, между Турню и Маконом, является самой молодой из общинных аппелласьонов Маконе (1999 год). Вино производится исключительно из сорта винограда Шардоне. Виноградники в основном расположены на склонах, и часто встречается тип почвы известняковый с белыми камнями, называемый "кр"

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Ферментация с последующим выдерживанием на дрожжах: 80% в нержавеющей стальных резервуарах и 20% в дубовых бочках в течение 8-9 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет очень тонкий, сочетающий ноты экзотических фруктов и цитрусовых с тонкими цветочными нотами, такими как роза. Во вкусе этого вина присутствует сбалансированная структура и красивая минеральность, которая уступает место некоторой сладости в послевкусии, придающей вину хорошую выдержку.

ПОДАЧА

Подавать при температуре от 11 до 13°C. Пить молодым с фруктовыми нотами или хранить 3-5 лет.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Рыба и морепродукты тонко приготовленные
Белое мясо и птица жареная или с легким соусом

НАГРАДЫ

Wine Spectator : 90/100 (2020)
James Suckling : 88/100 (2019)
Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

Вайн Спектатор: 90/100 (2020)
Джеймс Саклинг: 88/100 (2019)
Вайн Энтузиаст: 90/100 (2018)

