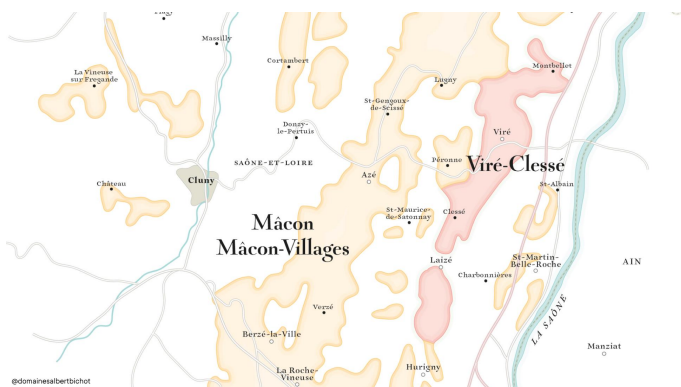




## МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

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)

