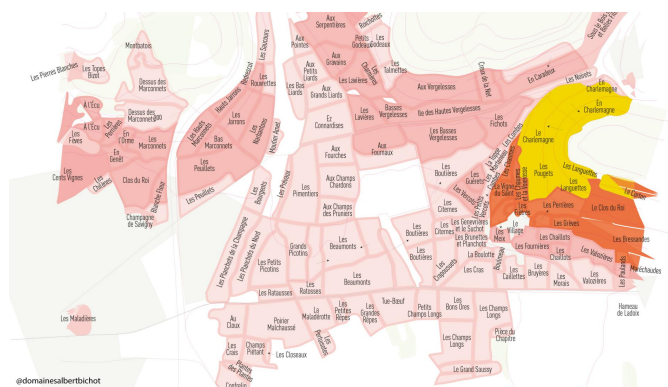




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРРУАР

Глинисто-известковые почвы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Расположенный в самом сердце Кот-де-Бон, город Шоре-ле-Бон граничит с Савиньи-ле-Бон и Алокс-Кортон и в основном производит красные вина. Почвы глинисто-известковые на богатом камнями старом конусе наполнения, поэтому хорошо дренированные.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых деревянных баках в течение 18-21 дня.

Выдержка в дубовых бочках (15-20% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Нежный букет с ароматами спелых красных фруктов (вишни, малины...) в сочетании с некоторыми дымчатыми нотками, которые со временем превратятся в пряные и слегка животные оттенки (кожа, мускус). Мягкое и округлое во рту, с хорошо структурированными танинами. Завершение нежное и легко ароматное.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре 15-16°C.

Хранить: 3-5 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо красное и белое, жареное или тушеное

Сыры средней пряности

НАГРАДЫ

Wine Spectator: 90/100 (2020)

Wine Enthusiast: 91/100 (2018) -> Вайн Спектейтор: 90/100 (2020)

Вайн Интузиаст: 91/100 (2018)

