

Puligny-Montrachet 1er Cru "Champ Gain"

Пюлиньи Монраше Премье Крю "Шам Ген"



Вино: белое сухое

Регион: Франция, Бургундия, Кот д'Ор

Производитель: Оливье Лефлев Фрер (Olivier Leflaive Freres)

Крепость: 13.5 %

Сорт винограда: Шардонне 100%

Дегустационные заметки

Цвет: чистого бледно-соломенного цвета.

Вкус: элегантный, богатый, сложный, с концентрированными фруктовыми слоями, прекрасным балансом, шелковистой текстурой, свежей живой кислотностью, продолжительным послевкусием.

Аромат: душистый, интенсивный, зрелый и пряный.

Гастрономические сочетания: рекомендуется подавать к белому мясу, индейке, свинине, лобстерам, крабам, рыбе в соусе, сырам и салатам.

Интересные факты

Puligny-Montrachet 1er Cru "Champ Gain" — это драгоценный камень в короне апелласьонов Olivier Leflaive на протяжении 10 лет. Шардонне для создания вина выращивается на винограднике, расположенном на холме Раше, на верхнем склоне, название которого означает "поля, отвоеванные у леса". Его глинисто-известковые почвы дарят вину впечатляющую чистоту и отменное качество.

Meursault-Santenots Premier Cru

Мерсо-Сантено Премье Крю



Вино: белое сухое

Регион: Франция, Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Домен Жак Приер (Domaine Jacques Prieur)

Крепость: 13%

Сорт винограда: Шардонне 100%

Дегустационные заметки

Цвет: зеленовато-золотистый с серебристыми отблесками.

Вкус: свежий, мягкий, энергичный, с оттенками лимона и тостов и гармоничным послевкусием.

Аромат: тонкий, пряный, раскрывается цитрусовыми нотами и освежающими нюансами вербены.

Гастрономические сочетания: блюда из рыбы, морепродуктов, белое мясо птицы, а также мягкие сыры.

Интересные факты

Для производства вина "Мерсо-Сантено Премье Крю" виноград собирается вручную в небольшие ящики, затем цельные грозди прессуются, полученный сок отстаивается на холоде в течение 12-14 часов, алкогольная ферментация и выдержка проходят в 100% новых дубовых бочках с регулярным баттоном. Вино подвергается вторичной малолактической ферментации, после чего выдерживается в течение 20 месяцев, а затем разливается в традиционные бургундские бутылки.

Gaja, Rossj-Bass Гайя, Росси-Басс



Вино: белое сухое

Регион: Италия, Пьемонт, Ланге

Производитель: Гайя (Gaja)

Крепость: 13.5 %

Сорт винограда: Шардонне 100%

Дегустационные заметки

Цвет: красивый золотистый.

Вкус: элегантное вино с освежающим вкусом, хорошей кислотностью и длительным послевкусием.

Аромат: цитрусовых и цветов, смешанных с легкими медовыми нюансами.

Гастрономические сочетания: блюда из свежей морской рыбы, морепродуктов, хорошо оттенит вкус сыра.

Интересные факты

Виноградники для производства Rossj-Bass являются собственностью семьи Гайя и расположены в провинциях Серралунга и Барбареско. Свое название вино получило в честь младшей дочери Анджело Гайя — Россаны, Rossj, а Bass, в переводе с пьемонтского диалекта — "низкий", так как виноградники расположены в низине. Птицы, изображенные на этикетке Rossj-Bass, — фазаны, которыми изобилуют леса Пьемонта.

Domaines Ott, Clos Mireille "Coeur de Grain" Rose Кло Мирей "Кёр де Грен" Розе



Вино: розовое сухое

Регион: Франция, Прованс, Кот де Прованс

Производитель: Домен Отт (Domaines Ott)

Крепость: 13 %

Сорт винограда: Гренаш, Сенсо, Сира, Каберне Савиньон

Дегустационные заметки

Цвет: бледно-персиковый с искрящимся золотистым оттенком.

Вкус: яркий, выразительный вкус с идеально сбалансированной кислотностью, маслянистой текстурой и продолжительным послевкусием с тонами специй и вишни.

Аромат: раскрывается нотами абрикоса и манго, изысканными цветочными и пряными оттенками, легкими цитрусовыми нюансами.

Гастрономические сочетания: рекомендуется подавать к маринованному лососю, морепродуктам и легким весенним блюдам.

Интересные факты

В переводе с французского "Coeur de Grain" можно перевести как "сердце ягоды", что в полной мере передает философию создания этого великого юве. Элегантный дизайн бутылки был создан еще в 1930 году, с тех пор ее изящная форма в виде греческой амфоры осталась неизменной. Урожай для вина собирают вручную с 20-летних лоз рано утром при температуре не выше 15°C. Далее ягоды подвергаются двойному отбору и очень бережному прессованию.

Prunotto, Mompertone

Прунотто, Момпертоне



Вино: красное сухое

Регион: Италия, Пьемонт, Монферрато

Производитель: Прунотто (Prunotto)

Крепость: 14%

Сорт винограда: Барбера 60%, Сира 40%

Дегустационные заметки

Цвет: рубиново-красного цвета с фиолетовыми оттенками.

Вкус: обволакивающий, богатый, полный, элегантный, с мягкими танинами и длительным послевкусием.

Аромат: наполнен тонами фруктов, особенно сливы и вишни, специй и кофе.

Гастрономические сочетания: рекомендуется подавать к жареному и тушеному мясу, дичи, молодым и средней зрелости сырам.

Интересные факты

Mompertone производится из винограда Барбера и Сира, выращенных в Калльяно, на живописном винограднике, расположенном на высоте 300 метров над уровнем моря, откуда открывается прекрасный вид на холмы Монферрато. Почвы виноградника — глинистые, с диффузорными песчаными прожилками.

Росса Гуиччярда Чianti Классико Ризерва

Рокка Гуиччьярда Кьянти Классико Ризерва



Вино: красное сухое

Регион: Италия, Тоскана, Кьянти Классико

Производитель: Бароне Рикассоли (Barone Ricasoli)

Крепость: 13.5 %

Сорт винограда: Санджовезе 100 %

Дегустационные заметки

Цвет: насыщенного рубиново-красного цвета.

Вкус: насыщенный, сбалансированный, с гладкой текстурой, оттенками тостов и приятными танинами, которые хорошо сочетаются с тонами красных ягод.

Аромат: с интенсивными бальзамическими нотами, тонами черного перца, обжаренного кофе, шоколада и фруктов, преимущественно черной вишни.

Гастрономические сочетания: великолепно гармонирует с различными мясными блюдами — тушеной говядиной, отбивными из свинины, котлетами из баранины, мясными закусками, колбасами, паштетами и сырами.

Интересные факты

Rocca Guicciarda Chianti Classico — представитель резервных вин Кьянти Классико, отличающийся богатым вкусом, упоительными ароматами и гладкой текстурой. Семья Рикасоли имеет древние корни и входит в четверку самых старых в мире семейных компаний. Это также старейшая компания в Италии, семья Рикасоли владеет замком Castello di Brolio с 1141 года. Рикасоли были одними из первых, кто посвятил себя развитию сельского хозяйства и виноградарства.