

CUVEE AUTOUR DU HAMEAU 2023



Эта семейная винодельня расположена в аппеласьоне Вакейрас Южной Роны. С 1997 года 38 гектаров виноградников на глинисто-известняковых почвах управляется семьей Серуль. Нынешняя владелица Корин Серуль практикует разумное земледелие (HVE) с 2021 года, с ручным сбором урожая и использованием натуральных удобрений. Под её руководством вина хозяйства признаны и подаются в престижных ресторанах во многих странах, включая знаменитый Tour d'Argent в Париже.



Производство

Сорта винограда: Мурведр 70%, Гренаш чёрный 30%
Терруар: глинисто-известняковая и каменистая почва
Возраст лоз: 20 лет



Дегустация

Насыщенный фиолетовый цвет. Буquet очень выразительный с ароматами варенья из черной смородины, ежевики и вишни. Вкус вина плотный, богатый, с легкой сладостью, обволакивающей небо. Танины шелковистые, гладкие и тающие, что добавляет гармонии вкусу. Послевкусие щедрое и стойкое.

Подача: 19-22°C



Винификация

Ручной сбор
После полной очистки от гребней период ферментации длится 5 недель.
14.8% алкоголя



Сочетание с блюдами

Это вино прекрасно сочетается с красным и белым мясом, например, с жареным кроликом с тимьяном или уткой с оливками.



Выдержка

Стальные чаны



Потенциал Хранения

3-4 года