

L'ÉPINEAU 2023



10 га виноградников в аппелясьонах Пуйи Фюме и Кото дю Жьеннуа, расположенные в Центральной Луаре, принадлежат молодому виноделу Эмманюэлю Шарье с 2004 года.

Настоящий приверженец своего дела, Эмманюэль работает с виноградниками, учитывая все особенности почвы, уважая природу и используя только натуральные средства обработки лоз - «разумное виногродорство» (Terravitis + HVE3).



Производство

Сорта винограда: 70% пино нуар, 30% гамэ
Терруар: глинисто-известняковая почва
Возраст лоз: 15 лет
Плотность посадки: 6500 лоз/га



Винификация

Отделение гребней
 Настаивание сусла и алкогольная ферментация от 10 до 15 дней в стальных чанах с терморегуляцией (пижаж и ремонтаж 1-2 раза в день)
 12.5% алкоголя



Выдержка

Спуск вина из чана и прессование слабым давлением
 Выдержка в чанах со сцеживанием и аэрацией 6-12 месяцев
 Малолактическая ферментация
 Лёгкая фильтрация до разлива в бутылки



Дегустация

Гармоничное сочетание ароматного пино-нуар с ярким гамэ и нотками красных фруктов создают сбалансированное и элегантное кюве.

Подача: 14-16°C



Сочетание с блюдами

Прекрасно подходит к колбасам, птице, барбекю и блюдам средиземноморской кухни.



Потенциал Хранения

2-3 года