

V.O. 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 виноградарство»(Terravitis + HVE3).



Производство

Сорта винограда: 100% совиньон

Терруар: глина и известняк

Возраст лоз: 15 лет

Плотность посадки: 7000 лоз/га



Дегустация

Прекрасно выраженный совиньон, ароматы экзотических фруктов, свежесть и долгое послевкусие, гармония ароматов.

Элегантное, нежное и в то же время структурированное вино с долгим послевкусием.

Подача: 10-12°C



Винификация

Отделение гребней

Пневмопрессование под слабым давлением

Холодный дебурбаж 24 часа

Длительная ферментация в термо-регулируемых чанах (16 - 18°C)

12.5% алкоголя



Сочетание с блюдами

Подойдёт на аперитив, а также в сочетании с морепродуктами, рыбой на гриле, горячими закусками и козьим или овечьим сыром.



Выдержка

Выдержка на осадке 3-4 месяца

Стабилизация холодом и коллаж

Лёгкая фильтрация до разлива в бутылки



Потенциал Хранения

2-3 года