

Бон Кло дьо Муш Премие Крю Руж

Beaune Clos de Mouches Premier Cru Rouge

Joseph Drouhin®

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бургундия, Кот дьо Бон, Премие Крю
Винарна	Жозеф Друен

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Ръчно бране и транспортиране в малки касетки с цел запазване на плода. Двукратно сортиране на гроздето – на лозето и във винарната. Мацерацията и винификацията отнемат 2 до 3 седмици. Ферментация с дива дрожди. Температурата на мацерация и ферментация е под строг контрол, за да се управлява напълно процеса на екстракция (тя придава цвят и субстанция на виното, но никога не трябва да вреди на неговия финес и типичен характер).

Отлежаване

Във френски дъбови барици (20% нови) за 14 – 18 месеца.

Описание

Накратко

Лозето се намира в южния край на апелацията Бон, до Помарг. То е на среден склон, с лек наклон и изложение изток/югоизток. Това е най-големият парцел от Кло дьо Муш като едната половина е засадена с Шардоне, другата половина с Пино Ноар. Думата "mouches" означава мухи. Някога там е имало пчелни кошери. Пчелите на местния диалект се наричали "mouches à miel" (медоносни мухи), оттук и името Кло дьо Муш. Това е едно от първите лозя, придобити от Морис Друен (син на основателя) през 20-те години на миналия век. С голяма решителност той купува 41 различни парцела от 8 собственика. Засаждат се по равно червено и бяло грозде и двете вина от този парцел постигат митичен статус за Къщата на Джоузеф Друен. Биологично отглеждане от 1990 г.; биодинамично отглеждане няколко години по-късно.

Дегустационни бележки

Исклучително вино. Красив, наситен рубиненочервен цвят. Интензивен и свеж нос за младите вина. Доминират първични нотки на червени плодове, като дива череша, малина и къпина. Усещат се и опушени нотки, които се развиват в ликориц. Когато виното съзрява, се появяват аромати на пипер, тютюн и хумус. На небце, първото впечатление винаги за директна атака, а текстурата е месеста. Тялото е стегнато, без да е грубо, с плътна структура, без да е тежко. Има голяма свежест в по-младите вина. С възрастта, виното става все по-заоблено, приема кадифена текстура и по-прецизна структура, подкрепена от копринени танини. Това изискано вино остави на финала най-приятно усещане за хармония, пълнота и деликатни танини.

Съчетание с храна

Отлично с различни печени меса, барбекю, дивеч, меки сирена, паста и ризото с песто, гъбен или доматен сос.

Бележки

