

Бон Премие Крю Кра

Beaune Premier Cru Cras

Joseph Drouhin®

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Вид	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 диви грозди. 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

Бон Премие Крю Кра се намира северозападно от Бон, на върха на хълм, с изложение изток/югоизток. Името „Кра“ идва от средновековния термин "crai", описващ камениста и варовикова почва. Още римляните са разпознали потенциала на този хълм с изглед към Бон и са засадили лози там. Някои от лозята са били разделени с малки стени и пътеки, които са запазени и до днес.

Дегустационни бележки

Красив рубиненочервен цвят. Носът разкрива аромати на касис и къпина, обогатени от нотки на ванилия. С развитието в бутилка и в някои реколти нотките на кожа се трансформират в аромати на трюфел и подправки. Във вкуса, танините са изтънчени и създават съблазнителна хармония. Послевкусът разкрива деликатни нотки на дървесина.

Съчетание с храна

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

Бележки

