

Гранд Крю Мюзини

Grand Cru Musigny

Joseph Drouhin®

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бургундия, Кот дьо Нюи, Гранд Крю
Винарна	Жозеф Друен

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
Реколта	2012
Алкохолно съдържание	12,5%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен 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 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

Мюзини се намира на варовикова тераса между две малки долини. Истински пионер в отглеждането на лозя в този район е бил човек на име Муций, който е притежавал лозе на този хълм в гало-римско време. През ранното Средновековие, с помощта на монасите, Музини се издига до ранга, който заема днес. Биологично отглеждане от 1990 г.; биодинамично отглеждане няколко години по-късно.

Дегустационни бележки

Мюзини е забележително със своята чистота на цвета. Ароматите напомнят на теменужка и костилка, когато виното е младо. След осем до десет години тези аромати стават много изискани и комплексни: паднали листа, влажна земя, мъх и нотки на козина или кожа. Дегустационното преживяване е несравнимо по отношение на финеса и хармонията. Танините са елегантни, макар и много живи. Усещането за текстура на коприната и кадифе балансира киселините. Продължителният послевкус е доминиран от нотки на редки, екзотични дървета, както и захаросани череша.

Съчетание с храна

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

Бележки

