

Гранд Крю Шамбертан Кло дьо Без

Grand Cru Chambertin Clos de Beze

Joseph Drouhin®

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
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 дива грозд. 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 Шамбертан - Кло дьо Без се намира в северната част на Кот дьо Нюи. **То** заема избрано място с изложение на изток и лек склон. Монасите от абатството на Без станали собственици на лозя в Жевре още през 630 г. сл. Хр. Те култивирали това лозе и построили стена около него, която днес вече не съществува. Биологично отглеждане от 1990 г.; биодинамично отглеждане няколко години по-късно.

Дегустационни бележки

Красив, наситен рубиненочервен цвят. Мощни, но изискани аромати. Когато виното е младо, ароматите напомнят на черна череша и черен шоколад. С възрастта те еволюират към нотки на мокри листа, трюфел и сладък корен. След около 15 години ароматите на захаросани плодове остават, но се смесват с нюанси на кожа и мускус. Танините осигуряват добра структура, перфектно балансирана от кадифената текстура на виното. Дългият послевкус връща ароматите на череша и сладък корен: истински калейдоскоп от усещания.

Съчетание с храна

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

Бележки

