

Монраше Марки дьо Лагиш Гранд Крю

Montrachet Marquis de Laguiche Grand Cru

Joseph Drouhin®

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Вид	Сухо бяло вино
Реколта	2011
Алкохолно съдържание	12,5%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Ръчно бране и две селектирания на гроздето – на лозето и във винарната. Много бавно пресоване. Ферментация при строг температурен контрол. Не се използват добавени дрожди или ензими. След декантиране с цел намаляване на утайките, виното се пренася директно в бъчвите.
Отлежаване	Във френски дъбови барици (25% нови) за 15-18 месеца.

Описание

Накратко	Лозето се намира в южната част на Кот дьо Бон. Именieto на Марки дьо Лагиш е изцяло разположено от страната на Пулини на апелацията. Много лек склон и страхотно югоизточно изложение. Във всеки период от историята няколко лозя са били считани за наследствени съкровища заради тяхното несравнимо качество. Монрашето на Марки дьо Лагиш принадлежи към този Пантеон. Този имот (2,06 ха) всъщност е най-големият парцел от лозята на Монраше и е в ръцете на семейство Лагиш от 1776 г. насам. Семейство Друен отговаря за неговото отглеждане и винификация и от 1947 г. насам го правят известно по целия свят.
Дегустационни бележки	Автентичен шедьовър! Това вино трябва да се разглежда като мерило, по което трябва да се оценяват всички останали бургундски бели вина. Цветът има прекрасен златист блясък. На нос: богат букт от флорални нотки на момина сълза, прасковен цвят, екзотични плодове, мед, печени бадеми и дори, на моменти, екзотична дървесина. На вкус структурата е доминирана от хармонична заобленост. Послевкусът е изключително дълъг и подсилва финеса на цялото. Велика симфония за сетивата!.
Съчетание с храна	Отлично като медитативно вино само по себе си или в комбинация с омари, раци или други морски дарове, разнообразие от кремообразни сирена, печена риба, деликатни ястия с пиле и гъби.

Бележки

