

# Шардоне Ле Пиер

## Chardonnay Les Pierres

  
SONOMA-CUTRER

### Произход

|              |                              |
|--------------|------------------------------|
| Държава      | САЩ                          |
| Винен регион | Калифорния, Рашън Ривър Вали |
| Винарна      | Сонома-Кътрър                |

### Технически данни

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Сортов състав | Шардоне         |
| Виг           | Сухо бяло вино  |
| Разфасовки    | 750 мл          |
| Затваряне     | Винтова капачка |

#### Винификация

Беритбата започва рано сутрин. След това гроздето се охлажда, за да се запазят свежите аромати и естествената киселинност на плода. След ръчно сортиране, гроздето се пресова на цели гроздове, за да се избегнат горчивите танини от ципите и семките. След това охладеният, златисто-зелен сок се утаява естествено в съдове за няколко дни, преди да се отправи към френски дъбови бъчви за ферментация. 100% от сока ферментира върху фините утайки в едногодишен френски дъбови бъчви в продължение на пет месеца.

#### Отлежаване

След ферментация върху фините утайки в едногодишен дъб в продължение на пет месеца, компонентите на отделните парцели се блендират, за да се създаде кювето и виното се прелива в тригодишни дъбови бъчви за допълнително отлежаване. След бутилиране, виното отлежава в бутилка още 6 месеца преди да бъде пуснато на пазара.

### Описание

#### Накратко

Лозето „Ле Пиер“ (Камъните) е с чакълено-глинеста почва върху древното речно корито, с много едри камъни. Те поглъщат слънчевата светлина през деня и бавно я отдават като топлина на лозите през нощта. Като се добави и хладната мъгла, която смекчава топлината в Сонома Вали, резултатът е дълъг вегетационен период, който позволява на плодовете да достигнат пълна зрялост.

#### Дегустационни бележки

Красив, блед сламено-жълт цвят. Класически аромати на лимонова кора, мокър камък и цитрусов цвят. На небце: свежест, която придава на виното елегантна структура в комбинация с отличната интеграция на дъба. Вкусов аромат на лайм, мокър камък, печени ядки и сладки подправки се разтварят. На небце виното е кремообразно, небце със средно до плътно тяло и задоволително дълъг финал.

#### Съчетание с храна

Перфектно комбинирано с морски дарове. Опитайте го и в комбинация със севиче и суши.

#### Бележки

