

Chateau Clinet Pomerol Вино Шато Клине Помроль, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Помроль

Производитель: Chateau Clinet

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 16-18 месяцев во французских дубовых бочках (60%-новые)

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз – 41 год, ферментация при контролируемой температуре, ограниченная урожайность

Сорт винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Цвет: темно-рубиновый


Аромат: насыщенный, выразительный, многогранный, раскрывается тонами малинового джема, ежевики, сливы и лакрицы, оттенками поджаренной хлебной корочки, карамели и черного перца

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, с шелковистыми танинами, раскрывается тонами вишни, сливы, лесных ягод и оттенками кофе мокко, какао, солодки в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, мясом домашней птицы, дичи, а также со зрелыми сырами



 Шато Клине является одним из самых знаменитых Крю Помроля. В XIX веке шато было собственностью семьи Констан (Constant), затем его приобрела семья Арно (Arnaud) - в ту пору владельцы легендарного Шато Петрюс. Уже тогда вино Клине было одним из самых лучших в Помроле. В XX веке владельцем Шато Клине становится неоготическая семья Оди (Audy). Управляющий шато, Жан-Мишель Аркот (Jean-Michel Arcaute) поставил себе цель производить самый лучший Помроль. С помощью Мишеля Роллана он вводит революционные методы работы - зеленый сбор, сбор максимально спелого винограда при перезревании, сбор винограда вручную, замена Каберне-Совиньон на Мерло. Это быстро повысило качество Шато Клине. В 1998 году Шато Клине купил Жан-Луи Лаборд (Jean-Louis Laborde). Будучи инженером-агрономом по специальности, он руководил семейной фирмой по переработке отходов в Аквитании. Компания стала одной из ведущих во Франции в этой отрасли. В 1992 году Жан-Луи продал фирму американским инвесторам для того, чтобы приобрести Шато Клине и посвятить свою жизнь производству вина. Он продолжал работу на виноградниках в том же направлении, что и Жан-Мишель Аркот. С 2003 года помещением управляет его сын Ронан. В сердце самых качественных терруаров апелласьона Помроль – глубокие гравийные почвы вперемешку с глиной и оксидом железа. Именно присутствие оксида железа в подпочве лучшего плато Помроля придает Мерло округлость, мягкость и бархатистость. Сегодня виноградники состоят из 85% Мерло, 10% Каберне Совиньон и 5% Каберне Фран.