

Herve Azo Chablis **Вино Эрве Азо Шабли, белое сухое**

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Domaine Herve Azo

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

Особенность: Эрве Азо не используют древесину ни для ферментации, ни для выдержки. Кроме того вина практически никогда не фильтруются

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: богатый, интенсивный, соткан из нот спелых косточковых фруктов, миндаля и белых цветов в обрамлении минеральных тонов

Вкус: элегантный, гармоничный, с хорошо сбалансированной кислотностью, нотами мякоти лимона, лайма, спелой дыни, груши в минеральном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: составит пару блюдам из белого мяса, салату из морских гребешков, морепродуктам, моллюскам и мягким сырам

Однажды, в конце 1970-х, уроженец Бретани увидел объявление с предложением поработать на сборе урожая на винограднике. С тех пор он влюбился в Шабли и виноградную лозу, а через некоторое время приобрел свой собственный участок. Так родилось маленькое хозяйство - Domaine Herve Azo, основанное в 1982 году. Несмотря на свою молодость вина Домена уже завоевали признание ценителей Шабли во всем мире. Виноградники Domaine Herve Azo насчитывают 15,5 га в Шабли, из которых 9,5 га — это престижные зоны Премье Крю. Сегодня хозяйство является частью собственности известных виноделов из Шабли, семьи Брокар. Легкий и минеральный характер вин (уникальный стиль семьи Брокар) находит свое отражение и в винах Домена Эрве Азо.

Управляющий - Стефан Помье (Stephane Pommier).

