

Domaine Ventoura Chablis 1-er Cru Fourchaume

Вино Домэн Вентура Шаблі Премье Крю Фуршом, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Domaine Ventoura

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: 12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Особенность: 91 балл по Роберту Паркеру, брожение на диких дрожжах, яблочно-молочная ферментация, виноград выращен на отдельном винограднике Фуршом (Fourchaume), который классифицирован как Премье Крю – виноградник высокого качества

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: многогранный, с тонами спелых персиков, желтых яблок, спелой дыни и ананаса, с минеральными нюансами

Вкус: мягкий, сбалансированный, с оттенками свежескошенных и подсушенных на солнце луговых трав, с сочной кислотностью, округлыми сливочными и минеральными нюансами в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с блюдами из рыбы и морепродуктов, в том числе из свежих (тар тар из форели или кефали, суши и сашими, карпаччо из лосося, севиче из гребешка), а также с блюдами из белого мяса птицы или постной свинины



Domaine Ventoura Chablis

Вино Домэн Вентура Шаблі, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Domaine Ventoura

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: 10 месяцев на тонком дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Особенность: брожение на диких дрожжах, средний возраст лоз 30 лет

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, с тонами садовых яблок, айвы, сока и цедры цитрусовых с минеральными и цветочными нюансами

Вкус: освежающий, с сочной кислотностью, с тонами мякоти и цедры цитрусовых, зеленых яблок и стойкими минерально-солончатыми нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в сочетании с блюдами из рыбы и морепродуктов, с устрицами, легкими салатами на основе большого количества свежей зелени, а также с блюдами из белого мяса птицы



Domaine Ventoura – семейное предприятие, основанное в 1953 г. Все начиналось с нескольких гектаров, на которых выращивались зерновые культуры и виноград, и маленького фермерского хозяйства Огюста Вентуры. Позже его сын Клод Вентура внес огромный вклад в развитие предприятия и в увеличение площади посадок до 11 га. Но даже после этого еще на протяжении 25 лет Domaine Ventoura не производил собственное вино, а продавал свой

виноград другим виноделам и кооперативам.

Только в 1990-х годах было принято решение о выпуске линейки вин под собственным именем. Для этого предприятие было дополнительно оборудовано современным оборудованием, собственной винодельней и погребами. На сегодняшний день Domaine Ventoura владеет участками и выращивает виноград в зонах Chablis, Petite Chablis, Chablis 1-er Cru, производя одноименные вина.

Сегодня хозяйством управляет уже третье поколение семьи, для максимального погружения и участия во всех процессах они получили профессиональное энологическое образование, чтобы применять свои знания на практике создания вин.