

## Gitton Pere & Fils Les Belles Dames Sancerre Житт́он Пэр э Фис Ле Бэль Дам Сансёр, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Производитель:** Gitton Pere & Fils

**Крепость:** 13,5 % об.

**Выдержка:** 10-12 месяцев на тонком осадке в резервуарах из нержавеющей стали с регулярным батоннажем

**Сорт винограда:** Совиньон Блан

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** привлекает выразительными оттенками лайма, крыжовника, смородинового листа и самшита, сквозь которые угадываются минеральные и пряные нюансы

**Вкус:** освежающий и гармоничный, с тонкой кислотностью, нотами лимона и лайма оттеняющие мягкие тона персика, абрикоса и яблока в продолжительном минеральном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** составит пару морепродуктам, жареным гребешкам и копченому лососю



Gitton Pere & Fils - хозяйство, производящее роскошные красные, розовые и белые вина высочайшего качества. Расположено на северо-западе Франции, в долине Луары, знаменитой не только многочисленными виноградниками, но и великолепными средневековыми замками. Первые лозы здесь были посажены древними римлянами. В конце XIX века нашествие филлоксеры в Европе уничтожило большую часть виноградников. Долина Луары включена в список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО.

Винодельня Gitton Pere & Fils основана в 1945 году Марселем Життоном. Изначально в его распоряжении было чуть менее одного гектара земли. Огромный труд и любовь к выбранной профессии принесли свои плоды. В настоящее время виноградники занимают лучшие участки региона на территориях деревень Сансер и Менетреоль, их площадь насчитывает порядка 27 гектаров. Почвы терруара богаты кремнием и различными видами мела, что обеспечивает корням лоз естественный дренаж и придает напиткам крепкий характер и ярко выраженную минеральность. 4 гектара занимает сорт Пино Нуар, оставшиеся 23 га отведены под Совиньон Блан. Средний возраст лоз равен 30 годам.

Сегодня семейным бизнесом управляет Паскаль, сын Марселя Життона, вместе со своей супругой Дениз. Они продолжают традиции, заложенные предшествующим поколением, но при этом не упускают возможности внедрения новых технологий. Основная миссия Gitton Pere & Fils - представить потребителю исключительные вина, каждое из которых демонстрирует неповторимый характер и максимально точно отражает особенности терруара. Вся работа на винограднике строится с максимальным уважением к почве, лозе и окружающей среде. В качестве удобрения применяется натуральный компост и навоз. Составы, используемые для обработки лоз от вредителей и болезней, производятся на основе натуральных ингредиентов и не содержат ядовитых химикатов.

Урожай собирается вручную, после достижения виноградом оптимального баланса между сахарами и кислотностью. На винодельне гроздья тщательно сортируются, и только отборные ягоды обрабатываются с помощью пневматического пресса. Поскольку каждый участок имеет свою специфику, хозяйство старается винифицировать урожаи по отдельности.