

## Chateau la Dominique St-Emilion Grand Cru Classe Вино Шато ля Доминик Сент-Эмильон Гран Крю Классе, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Сент-Эмильон

**Производитель:** Chateau la Dominique

**Сортовой состав:** Мерло, Каберне Фран

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках, 50-70% бочек обновляется каждый год

**Крепость:** 14%об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** интенсивный наполнен тонами малинового и сливового пюре, дополненными легкими нотками ванили и лакрицы

**Вкус:** богатый, элегантный, хорошо сбалансированный, с фруктово-пряными акцентами, со средним уровнем танинов, освежающей кислотностью и длительным послевкусием

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** сочетается с олениной, бараниной, тушеным мясом, овощами гриль, паштетами и зрелыми сырами



История замка берет свое начало в далеком XVII веке. Название имение получило благодаря острову Доминик в Карибском море, где первоначальный владелец заработал свое состояние. В середине XIX века поместье перешло к Анри Гроуду, а в 1933 году его купила семья Байенкур. Расцвет Chateau La Dominique неразрывно связан с именем Клемана Файята. Месье Файят начинал свою карьеру в качестве простого каменщика, что не помешало ему основать одну из крупнейших строительных компаний в мире. Когда он приобрел поместье в 1969 году, оно представляло собой деревенскую усадьбу, окруженную несколькими виноградными лозами, и явно заслуживало большого внимания. Клеман, талантливый строитель, сразу же оценил, какие работы следует провести на винограднике и в замке. Сначала были установлены инновационные дренажные системы, а затем возведен новый винный погреб. Площадь терруаров увеличилась за счет присоединения новых земель. Будучи выходцем из соседней коммуны Коррез, Калеман Файят говорил: “Я привязан к этой земле из-за моих корней”. Сегодня винодельней руководит Жан-Клод Файят, разделяющий взгляды своего отца и считающий своим долгом стремиться к постоянно растущему совершенству.

Северная часть виноградников раскинулась на продолжении глиняно-гравийного плато Помроля. Теплый гравий придает будущим напиткам плотность и концентрацию. Южная часть поместья выражена известняковым грунтом, сопровождающимся голубой глиной, обеспечивающей утонченность и минеральность вин. Усадьба экспериментирует с внедрением биодинамического земледелия. На данный момент 5 гектаров виноградника обрабатывается естественным способом. Ожидается, что в дальнейшем эта площадь будет увеличиваться. В 2013 году завершилась масштабная реконструкция поместья, включающая замок, подвалы, объекты виноделия, приемную для винограда и большой чан, построенный по проекту известного архитектора Жана Нувеля.