

Clos Fourtet Вино Кло Фуртэ, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эмильон Гран Крю

Производитель: Château Clos Fourtet

Крепость: 13-14,5% об.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

Выдержка: 60-80% новых дубовых бочек на 14-18 месяцев в подземных пещерах

Особенность: средний возраст лоз 25 лет, ручной сбор, часть вина ферментируется в дубовых бочках

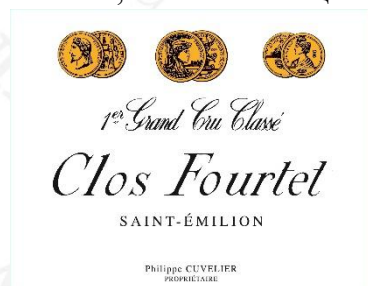
Цвет: бордовый с фиолетовыми бликами

Аромат: комплексный, богатый, наполнен тонами графита, черной смородины, ежевики и черники, цветочными нюансами, мяты, шоколада, кедра и кондитерских специй (гвоздика, корица)

Вкус: обволакивающий, изысканный, сбалансированный, с бархатистыми танинами, фруктовыми акцентами лесных ягод, граната и сливы, пряностей, сушеных трав и сухой минеральностью в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: в сочетании с тушеной бараниной или телятиной с овощами, мясные пироги, каре из ягненка, стейк с насыщенным соусом, выдержанные сыры



Clos Fourtet — поместье Premier Grand Cru Classé в Классификации Cru Classe de Saint-Emilion 1955 в Сент-Эмильоне, Бордо. Вина выпускают под наименованием АОС Сент-Эмильон Гран Крю. Их вино с преобладанием Мерло ценится за сочетание элегантности и спелых ягод, уже давно является фаворитом критиков и пользуется успехом на церемониях награждения.

Обычно первое вино выдерживается от 14 до 18 месяцев во французских барриках, на 60-80 процентов состоящих из новой древесины, и разливается в бутылки без фильтрации. Второе вино, La Closerie de Fourtet, также состоит преимущественно из Мерло и составляет около трети продукции дома.

Виноградник площадью 18,5 гектаров засажен в основном Мерло (85%), 10% Каберне Совиньон и 5% Каберне Фран на глинистых почвах с известняками. Обширные подвалы находятся под землей, врезанные в известняковую породу, что создает идеальные условия для созревания.

Кло-Фурте, известный в средние века как Лагерь Фурте или Камфурте, когда-то был фортом, предназначенным для защиты города Сент-Эмильон. Прочные стены того периода до сих пор окружают усадебный дом поместья, построенный в 18 веке, примерно в то время, когда в этом хозяйстве началось виноделие.

В 20 веке поместье принадлежало нескольким известным винодельческим семьям региона, но в 2001 году оно было куплено семьей Кувелье, которой также принадлежит Château Poujeaux.

Ряд критиков высоко оценили это вино: урожай 2023 года получил оценку 95 от журнала The Wine Advocate. Входит в десятку лучших по количеству наград, полученных среди вин этого региона: Guide Hachette des Vins удостоил 3 звезды coup de cœur 2013 года, а International Wine & Spirits Awards присудил винтаж 2014 года Great Gold. Это одно из самых дорогих вин Гран Крю Сент-Эмильона.