

Fournier Pere et Fils Clos du Roc Вино Фурнье Пэр э Фис Кло дю Рок, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Сансер

Производитель: Fournier Pere et Fils

Сорта винограда: Совиньон Блан

Особенность: виноградник расположен на очень крутом холме в коммуне Сен-Сатур и является одним из самых красивых участков апелласьона Сансер. Сбор урожая проводится по достижении ягодами оптимального уровня спелости, причем отбираются только самые лучшие гроздья

Выдержка: на тонком дрожжевом осадке на протяжении 10 месяцев

Крепость: 12,5 % об.

Цвет: соломенный

Аромат: изобилует оттенками цитрусовых и спелых косточковых фруктов, украшенных минеральными и тонкими цветочными нюансами

Вкус: выразительный, элегантный, живой, откровенный, изысканный и сложный, одновременно утонченный и богатый, с мягкими фруктовыми тонами и свежим, стойким, запоминающимся послевкусием

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается с рыбой в соусе, морепродуктами, блюдами из белого мяса, например — телятиной в ореховой корочке с Рокфором

Fournier Pere et Fils - производитель, предлагающий отличные красные, розовые и белые вина. Виноградные лозы произрастают в Долине Луары - одном из ведущих винодельческих регионов Франции, включенном в Список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО. Помимо виноградников, область славится живописными средневековыми замками, сохранившимися до наших дней.

Расположенный в Вердиньи, в самом сердце апелласьона Сансер, Domaine Fournier является наследием нескольких поколений виноградарей. История династии берет свое начало в 1950 году, когда Поль Фурнье принял решение разливать собственное вино. Изначально виноделие было для него лишь увлечением, а в его распоряжении находилось всего два гектара земли. Прошло девять лет, прежде чем первый винтаж увидел свет. Двадцать лет спустя Клод и Жак, сыновья Поля, взяли инициативу в свои руки и принялись развивать бизнес. К началу 90-х годов площадь хозяйства насчитывала более 60 гектаров, разбросанных по самым престижным апелласьонам Совиньон Блан: Сансер, Пуйи-Фюме и Менету-Салон. Домен вырос за счет приобретения Saint Romble, Les Berthiers и Domaine Paul Corneau. Семья Фурнье не жалела усилий и находилась в непрерывном поиске новых решений.

Поскольку Клод и Жак не имели наследников, в 2015 году управление имением перешло к семье Вильбуа. Сегодня вина Domaine Fournier известны в более чем 65 странах мира за неизменно высокое качество. Они не раз включались в список 100 лучших вин и получили множество наград, среди которых Concours Mondial du Sauvignon Blanc, The Korean Wine Challenge, Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge и многие другие.

Доминирующим сортом в регионе является Совиньон Блан. Хозяйство также выращивает Пино Нуар, Мюскадель и Шенен Блан. Работа на винограднике строится с максимальным уважением к окружающей среде. Составы для обработки лоз изготавливаются на органической основе и не содержат ядовитых химикатов. Урожай собирается вручную. На винодельне ягоды сортируются, избавляются от мусора и подвергаются мягкому прессованию. Резервуары из нержавеющей стали, оснащенные термостатом, позволяют адаптироваться к любым объемам урожая и производить отдельную ферментацию отдельных посылок. Белые вина выдерживаются на тонком осадке от 4 до 6 месяцев. Обладают замечательным потенциалом старения.

