

## **Pierre Naigeon Les Athets Vieilles Vignes** **Вино Пьер Нежон Лез Атэ Вьей Винь, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шамболь-Мюзини

**Производитель:** Pierre Naigeon

**Крепость:** 13 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в дубовых бочках, 40% из которых — новые

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Цвет:** вишневый

**Аромат:** раскрывается нотами свежих красных фруктов, черники, красной смородины, а также пряными нотами, особенно перца

**Вкус:** фруктовый, округлый вкус с шелковистыми танинами, сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** гармонирует с красным мясом, птицей, мясом под соусом и зрелыми сырами



Оптимальное соотношение высокого качества и низкой цены, безусловно, является основным правилом успеха производителей товара, однако существуют понятия, которые не вписываются в общие правила. Если драгоценный камень будет стоить недорого, то он перестанет быть драгоценным. Продукция винодельческой компании Пьер Нежон - является тем кристаллом, в который вложен труд сопоставимый с филигранной работой талантливого ювелира.

Винодельня Pierre Naigeon была основана Фернаном Нежоном в 1890 году, и, когда из-за эпидемии виноградной филлоксеры, обрушившей европейский рынок вина в начале XX века, у Нежона остались нереализованными бочки вина, он решил утвердиться на рынке не за счет количества, а благодаря качеству своего бренда. Урожай винограда Пино Нуар, используемый для создания вина Pierre Naigeon, вызревает на виноградниках, удостоенных международного признания Гран Крю — это по специальной терминологической системе означает, что виноград собран с участка с мировой репутацией. С 1935 года существует закон, согласно которому виноградники классифицируются по качеству получаемого урожая и удостоившиеся категории Grand Cru участки, помимо высокого звания, получают и жесткие ограничения. Если будут использованы химические удобрения или на участке будут посажены другие сорта винограда, то винопроизводитель лишится права маркировать свою продукцию раннее присвоенным участку имением.

Виноград для Pierre Naigeon собирается исключительно вручную и проходит двойной отбор — сначала на месте сбора, а во второй раз в процессе гребнеотделения, перед загрузкой в пресс. После ферментации в специальных резервуарах при контролируемой температуре, которая проводится с использованием только естественных штаммов дрожжей с прошлогоднего урожая, вино выдерживается в новых дубовых бочках в течение минимум одного года. Разрешение на окончательный розлив дается после органолептической дегустации и лабораторной проверки каждого барреля.