

Guillaume Vrignaud Petit Chablis Вино Гийом Вриньо Пти Шаблі, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Пти Шабли

Производитель: Domaine Vrignaud

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 6-8 месяцев на дрожжевом осадке в терморегулируемых чанах

Особенность: урожай собран с участка Шема де Шом (Chemin des Chaumes)

Цвет: светло-золотистый

Аромат: свежий, живой, с преобладанием нот цитрусовых фруктов и весенних цветов

Вкус: округлый, с яркой кислотностью, с тонами лимона и садовых фруктов в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с морепродуктами, летними салатами и невыдержанными сырами



Guillaume Vrignaud Chablis 1-er Cru Fourchaume

Вино Гийом Вриньо Шаблі Премье Крю Фуршом, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Domaine Vrignaud

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке в терморегулируемых чанах

Особенность: урожай собран с участка Фуршом (Fourchaume) категории Премье Крю, средний возраст лоз 30 лет

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: яркий, сложный, с оттенками кремня, белых цветов, засахаренного персика и деликатной пряностью

Вкус: полнотелый, комплексный, с яркой кислотностью, с тонами спелых садовых фруктов, меда, сливочными нюансами и минеральностью в долгом послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с козым сыром, лобстерами, свежими закусками из морской рыбы, морепродуктами или рыбой, приготовленной в соусе



Компания Domaine Vrignaud, занимающая 29 гектаров территории вокруг Фонтене-пре-Шабли, имеет очень специфический подход к терруару. Необходимо знать участки, расположенные в портландских и кимериджских слоях, тщательно ухаживать за лозами, независимо от того, являются ли они клонами или получены в результате массальной селекции и, естественно, производить вина в органическом сельском

хозяйстве. Органическое земледелие – это не завершенность, это образ мышления, способ создать терруар. Вино рождается на винограднике, а не в погребе.

Прессование, ограничение затрат на виноделие, использование чанов или бочек раскрывают земли, подвалы, климат, ягоды и ноу-хау поместья. Это ноу-хау и постоянное внимание день за днем питают стиль вин Шабли. Это больше, чем просто стиль вина, это кульминация философии – баланс. Баланс виноградников и окружающей среды, заливов и геологии, вин и эмоций, которые они должны вызывать у каждого из дегустаторов. Очень важно позволить почве жить и проявлять себя; именно здесь лоза черпает всю свою минеральность и силу. Вино, которое следует за тем, что эта девственная без примесей лоза, черпая свои ресурсы в этой доброй благодетельнице, становится божественным нектаром, эликсиром, который перенесет вас в сферы, где смешиваются все элементы: земля, вода, воздух.