

Chateau D'Arlay Vin Jaune Cotes du Jura Вино Шато д'Арле Ван Жон Кот дю Жюра́, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Жюра

Производитель: Chateau D'Arlay

Сорта винограда: Саваньен 100%

Крепость: 14 % об.

Особенность: ручной сбор, низкая урожайность, старые лозы, посаженные в 1950 г., объем бутылки 620 мл, каждая бутылка маркируется и покрывается воском вручную; вино выполнено в стиле Ван Жон (дословно «желтое вино») – напоминает сухой херес, но без крепления

Выдержка: около 7 лет в дубовых бочках под флором*, без доливания

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: насыщенный, хересный, раскрывается тонами орехов, нежных специй, легкими грибными оттенками и нюансами меда

Вкус: насыщенный, плотный, богатый, раскрывается ореховыми тонами и оттенками специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 12-14 °C

Гастрономия: прекрасно подходит к блюдам из птицы, блюдам с грибами, белой рыбе, фуа-гра, зрелым сырам, блюдам азиатской и индийской кухни

*Биологическая выдержка под *флором*, то есть под пленкой из дрожжей, которая не дает вину контактировать с кислородом.



CHATEAU D'ARLAY

Виноградники Шато часто называют «гран крю» Жюры, с высочайшими оценками как во Франции, так и за рубежом, подкрепленными уникальным дизайном бутылок, неизменным с 1917 года.

Виноградные лозы высажены на склонах, обращенных на юг (высота от 200 до 240 метров). 30% — это «старые лозы», посаженные в 1953 году, 30% — в 1974 году и 30% — на более поздних плантациях. Сегодня поместье занимает почти 17 гектаров, засаженных тремя красными и двумя белыми сортами винограда: Пино Нуар, Труссо, Пульсар, Шардоне и Саваньен.

Предпочтение отдается натуральным дрожжам для брожения. Осветление и фильтрация вин ограничены и производятся лишь при необходимости. Согласно очень старой традиции, сорта винифицируются вместе. Эта практика отвечает желанию добиться ароматической сложности и элегантности в каждом вине, а также выражению винтажа.

Терруар Шато д'Арле обязан своей славой особенностям его почв из мергелей (синемюрский, нижний лиас) и его южной экспозиции, необычной для региона. Эти особые природные условия и многолетняя практика виноделия в Арле со временем привели к появлению классических винтажей.