

Chateau du Domaine de l'Eglise Вино Шато́ дю Доме́н де л'Эглиз, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Помроль

Производитель: Chateau du Domaine de l'Eglise

Крепость: 13 % об.

Выдержка: 16–18 месяцев в бочках из французского дуба, 60% которых — новые.

Особенность: на винограднике произрастают лозы, часть из которых имеет возраст 40 – 50 лет.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран

Цвет: бордовый

Аромат: раскрывается оттенками сочных ягод, фиалок, миндаля, сливы, черной смородины, ограненный легкими нотами древесины и свежих грибов.

Вкус: плотный, структурированный, с нотами красных ягод, молочного шоколада и специй, бархатистыми танинами в невероятно долгом, соблазнительном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит пару блюдам из мяса, запеченным овощам или овощным салатам.

Хорошо сочетается с ньокки из сладкого картофеля под соусом.

Вина Chateau du Domaine de l'Eglise производит французская винодельческая компания Borie-Maoux в области Бордо, в апелласьоне Помроль, с урожаям виноградников 1589 года, в свое время принадлежащих аббатству ордена бенедиктинцев, что послужило появлению названия. Вся современная винодельческая деятельность Франции в значительной мере основана на опыте католических монахов, чью роль в развитии винных технологий трудно переоценить. Сами послушники, не имея своей собственности, на протяжении веков проводили всё свое время в молитвах и на работах по хозяйству – выращиванию зерновых, фруктов, овощей, скота, занимались их заготовками и консервацией. Все это добро продавалось, пополняя казну Ватикана, а сами монахи довольствовались надеждами о райской жизни на том свете. Сроки выдержки в древесине вин из разных сортов винограда, температура брожения и созревания, купажа и осветления – все эти знания есть тот практический опыт, который основан на их пробах и ошибках. Именно благодаря монахам сегодня весь мир имеет возможность наслаждаться игристыми винами, поскольку до них вторично забродившее вино неграмотные крестьяне считали происками дьявола – холодная жидкость кипит, а в закупоренном состоянии может разнести на куски не только тару, но и весь погреб. Хозяйство Chateau du Domaine de l'Eglise в годы Французской Революции было секуляризовано (конфискация церковной собственности в пользу государства), а после наполеоновской Реставрации было продано уже в частные руки. Сменяя владельцев Chateau du Domaine de l'Eglise в итоге, было приобретено компанией Borie-Maoux, вложившей существенные средства в модернизацию как виноградников, так и погребов.

