

## **Claux Rouge** **Вино Кло́, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Рона, Кот-дю-Рон

**Производитель:** Domaine Raymond Usseglio & Fils

**Крепость:** 14% об.

**Категория по сахару:** сухое

**Сорта винограда:** Гренаш Нуар 60%, Сира 20%, Мурведр 20%

**Особенность:** биодинамика, возраст лоз минимум 50 лет, ручной сбор

**Выдержка:** частично в бетонных резервуарах, частично в дубовых бочках в течение 12 месяцев

**Цвет:** рубиновый с фиолетовым оттенком

**Аромат:** комплексный, насыщенный, с тонами черники, ежевики, перспелой вишни, лакрицы и пряных трав

**Вкус:** элегантный, плотный, сочный, с шелковистой текстурой со средними танинами, и длительным послевкусием с нотами спелых ягод, джема, черного перца, аниса, легким дымком и нюансами лакрицы

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** мясные блюда с сильной термической обработкой



## **Chateauneuf du Pape** **Вино Шатонёф дю Пап, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Рона, Шатонёф дю Пап

**Производитель:** Domaine Raymond Usseglio & Fils

**Крепость:** 14.5% об.

**Категория по сахару:** сухое

**Сорта винограда:** Гренаш Нуар 80%, Мурведр 10%, Сира 4%, Сенсо 3%, Кунуаз 3%

**Особенность:** биодинамика, ручной сбор, возраст лоз от 50 до 60 лет

**Выдержка:** частично (60%) в бетонных резервуарах, частично (30%) в фудрах, частично (10%) в барриках в течение 16-24 месяцев.

**Цвет:** темно-рубиновый с фиолетовым оттенком

**Аромат:** комплексный, концентрированный, с тонами сушеных ягод черники, ежевики, вишневого ликера, фиалки, подлеска и нотками черного перца, дымка и древесной смолы

**Вкус:** яркий, плотный, сочный, с шелковистой текстурой с мощными танинами, и длительным послевкусием с землистыми тонами, нотами перспелых ягод, пряностями, древесными оттенками и подлеском

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** мясные блюда с сильной термической обработкой



Свой винодельческий бизнес семья **Usseglio** начала в 1931 году, когда урожденный итальянец Франсис Уссельо эмигрировал во Францию и выбрал для этого регион Шатонёф дю Пап. Он сразу же устроился на местную винодельню как наемный рабочий. В 1948 году Франсис приобрел собственный виноградник и начал производство вина под маркой Domaine Usseglio. После его смерти в 1964 году двое сыновей продолжили дело отца. Пьер унаследовал семейный бизнес и продолжил выпуск вин, добавив к названию свое имя. И по сей день Domaine Pierre Usseglio с успехом продолжает свою деятельность в том же регионе. Другой сын Франсиса — Раймон основал собственную компанию под названием Domaine Usseglio Raymond. Свою деятельность он начал с выпуска красных вин и только в 1985 году стал производить белые.

Виноградники компании в Шатонёф дю Пап поделены на 3 га для белых сортов и 15 га для красных сортов винограда. Домен Уссельо Раймон & Фис владеет также 5 га в Кот дю Рон и 3 га категории IGP. Все они обрабатываются при помощи биодинамических методов ведения сельского хозяйства. С 1999 года к управлению компанией подключился представитель третьего поколения семьи — Стефан Уссельо.