

## Guy Allion Cremant de Loire Blanc Brut

### Вино Ги Альон Креман де Луар Блан Брют, игристое белое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Производитель:** Guy Allion

**Крепость:** 13 % об.

**Способ производства:** классический

**Выдержка:** 18 – 24 месяца на дрожжевом осадке

**Особенность:** ручной сбор

**Сорт винограда:** Шенен Блан, Шардоне

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** освежающий, элегантный, сотканный из нот белых фруктов, персика, меда, цветов акации и жасмина

**Вкус:** богатый, элегантный, освежающий, с нотами лимона, грейпфрута, липового цвета, миндаля, фундука и свежей выпечки, сливочной текстурой в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с легкими рыбными и мясными блюдами, овощными салатами и морепродуктами.



## Guy Allion Cremant de Loire Rose Brut

### Вино Ги Альон Креман де Луар Розе Брют, игристое розовое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Производитель:** Guy Allion

**Крепость:** 12,5 % об.

**Способ производства:** классический

**Выдержка:** 18 – 24 месяца на дрожжевом осадке

**Особенность:** ручной сбор

**Сорт винограда:** Каберне Фран

**Цвет:** бледно-розовый

**Аромат:** преобладают тона красных ягод — малины и клубники, которые дополняет букет пряностей и сливочных нот

**Вкус:** чистый, гармоничный, с нотами малины и смородины, освежающей кислотностью в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** подавать к морепродуктам, например севиче из гребешков или креветкам, приготовленным на гриле, а также к блюдам из белой рыбы, оладьям со сливочным соусом, козьим сыром.



Домен дю О Перрон расположен в долине реки Шер (Cher), притока Луары, в 200 км на юг от Парижа, в коммуне Тезе (Thésée) региона Турень (Touraine). Нынешний владелец и винодел домена Седрик Альон (Cedric Allion) управляет семейной винодельней с 1999 года. Надо сказать, что до 1950-х гг. это была типичная сельская ферма: помимо небольшого производства вина, здесь выращивались зерновые и были небольшие пастбища, питавшие лошадей и других домашних животных. В 1968 году управление доменом перешло к отцу Седрика, Ги Альону (Guy Allion), который постепенно стал отходить от поликультуры и сосредоточился только на производстве вина. Таким образом, от начальных 6 га под лозой в 1953 году винодельня развилась до 30 га в Touraine AOC на сегодняшний день.

Виноградники разбиты на правом берегу реки Шер и, таким образом, имеют идеальную юго-восточную и юго-западную экспозицию. Почвы глинисто-известняковые и глинисто-кремнистые, расположенные поверх известняковых пластов. Лозы растут на склонах холмов и расположены ближе к вершине, подобно виноградникам Premier Cru в Бургундии, что обеспечивает отличный дренаж, необходимый для производства высококачественных вин в климате, подверженном океаническому влиянию.

Виноградники обрабатываются только органическими удобрениями. Также в хозяйстве с большим уважением относятся к защите окружающей среды и к принципам социальной и

экономической устойчивости. Девизом виноделов домена О Перрон можно считать слова Антуана де Сент-Экзюпери: «Мы вовсе не получили Землю в наследство от наших предков – мы всего лишь взяли ее в долг у наших детей».