

Regnard Chablis Grand Cru Les Clos

Вино Реняр Шаблі Гран Крю Ле Кло, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Regnard

Сортовой состав: Шардоне

Крепость: 13%об.

Особенность: ручной сбор урожая и сортировка ягод. Алкогольная ферментация с дикими дрожжами частично в емкостях из нержавеющей стали, частично в бочках. Малолактическая ферментация. Легкая фильтрация, поэтому возможен осадок

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: привлекает освежающим, гармоничным ароматом с доминирующими оттенками персика, лимона, жимолости, цитрусового масла и минералов

Вкус: элегантный, сложный, многослойный, концентрированный, с насыщенными нотами свежих желтых (яблоко, груша, консервированный персик) и тропических фруктов (манго, ананас), тонкими нотками лимона и белых цветов, шелковистой текстурой, сбалансированной кислотностью в долгом, минеральном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: дополнит блюда из жирной рыбы, ракообразных, мяса домашней птицы (курица, индейка). Идеальная гастрономическая пара — козы и голубые сыры

Вино производит французская одноименная винодельческая компания, основанная во второй половине девятнадцатого века Зефиром Реняром, в настоящее время владеющая несколькими прекрасными виноградниками в Бургундии, среди которых имеются семь участков, классифицированных как Grands Crus и пять как Premier Crus.

Территория на юге области, где рождаются одни из лучших в мире вин, была приобретена Реняром в 1860 году, хотя под самим главным зданием поместья, где и сегодня находится главный операционный центр компании, уже были винные погреба, созданные еще 1755 году. Так что основатель дома купил, как бы сказали сейчас, уже «готовый бизнес», зарегистрировал торговую марку под собственным именем, и занялся распространением своей продукции в лучших ресторанах Парижа.

Семья Реняр с попеременным успехом продвигала бренд Regnard на национальном рынке, передавая дело от отца к сыну до 1984 года, когда собственность перешла семье де Ладосетт. Сразу после смены владельца предприятие претерпело полную реконструкцию, Виноградники были переведены на биодинамические методы хозяйствования, исключая применение химических удобрений и инсектицидов. Производственные мощности были увеличены за счет приобретения современного оборудования и установки новой разливной линии.

Сегодня в погребе знаменитого винного дома используются самые инновационные технологии, совершенствуются производственные процессы виноделия, самым тесным образом привязанные к древнейшим традициям, какие на протяжении веков утвердились в этих местах.

