

Domaine Nowack S.A. Sans Annees Extra Brut

Вино Домэн Новак С.А. Сан Анне, игристое белое Экстра Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Domaine Nowack

Крепость: 12 %об.

Сортовой состав: Пино Менье - 60%, Шардоне – 40%.

Способ производства: классический (традиционный)

Выдержка: сперва в чанах из нержавеющей стали и маленьких дубовых бочках, а после 24 месяца в бутылке на дрожжевом осадке

Особенность: биодинамическое виноделие, использование диких рас дрожжей и ограниченный тираж бутылок.

Цвет: бледно-лимонный

Аромат: гармоничный, деликатный, многогранный и сложный, с оттенками фруктов, яблока, персика, груши, айвы, цитрусов, цветочного меда и сливочными тонами

Вкус: сбалансированный, сложный, округлый, с тонами фруктов и цитрусов в освежающем, продолжительном послевкусии с кремовой текстурой

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из морепродуктов, рыбы, белого мяса и с мягкими сырами, также отлично подойдет в качестве аперитива.



CHAMPAGNE
NOWACK
CHAMPAGNE DEPUIS 1795

Прибыв из Богемии, Жан-Батист Новак решил обосноваться в Шампани, на правом берегу долины Марны в небольшой деревушке Вандьер, название которой означает «давать вино». Семья развивала бизнес, специализирующийся на производстве и обжиге кирпичей, черепицы и фонтанных труб, которые были выбиты именем Nowack и продавались по всей долине.

Позже сын Жана-Батиста Пьер-Фердинанд взял на себя семейное предприятие, продолжая выращивать небольшой кусочек виноградника, который он унаследовал от своей матери.

Фердинанд, внук Пьера-Фердинанда, приобрел у отца участки винограда и посвятил себя виноградарству. Ему было почти 30 лет, когда кризис филлоксеры уничтожил виноградники Шампани.

Однако, проделав большую работу, он восстановил свой виноградник и стал талантливым виноделом. В 1930 году он получил французский орден «За сельскохозяйственные заслуги» за исключительные заслуги перед сельским хозяйством. Он был первым Новаком, который официально стал виноделом.

Очень рано Фердинанд привил сыну любовь к виноградарству, постепенно передавая ему секреты своего мастерства и виноградных лоз.

Фердинанд должен был стать признанным виноделом, выиграв призы два года подряд на Concours Général Agricole de Paris в 1935 и 1936 годах за свое красное вино Coteaux Champenois. Это вино было изготовлено из 100% винограда Пино Менье и продавалось под названием «Vin Nature de la Champagne».

Его сын Бернард, в свою очередь, также пользовался успехом с всплеском популярности шампанского в 1960-х годах. В ответ на этот новый рыночный спрос он увеличил количество вин, производимых Maison Nowack, и тем самым укрепил его основы и помог ему расти.

История продолжается сегодня с Фредериком и Флавиеном, для которых страсть к виноградарству и виноделию, а также любовь к земле и терруару являются фундаментальными частями того, кто они есть.