

Domaine de Montille Pommard 1-er Cru Les Pezerolles **Вино Домэн де Монтий Поммáр Премье Крю Ле Пезерóль, красное сухое**

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Domaine de Montille

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: исключительно в бочках из французского дуба, 30% бочек — новые.

Особенность: треть гроздей не была отделена от гребней. Название виноградника происходит от слова "Poizerolles" (в переводе с французского — "нут"). В XII веке этот бобовый культивировался рядом с виноградными лозами. Органические и биодинамические принципы виноделия.

Сорт винограда: Пино Нуар

Цвет: рубиновый

Аромат: среди фруктовых акцентов выделяются вишневые нотки, а также полутона смородины и малины. Нежные нюансы специй и дубовые намеки дополняют изысканный букет

Вкус: чарует прекрасно сбалансированной кислотностью, шелковистыми танинами и устойчивым послевкусием с оттенками вишни, клубники, специй и влажной земли

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с бараниной и говядиной, блюдами из домашней птицы, паштетами, а также зрелыми сырами



Maison de Montille Saint-Romain **Вино Мэзón де Монтий Сен-Ромэн, белое сухое**

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Domaine de Montille

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: исключительно в старых бочках из французского дуба. Алье не менее 12 месяцев.

Особенность: средний возраст лоз 30 лет. Органические и биодинамические принципы виноделия. Сусло помещают в 600-литровые, а также в 228-литровые бочки, где происходит алкогольная и малолактическая ферментация.

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: соломенный

Аромат: наполнен соблазнительными нотами спелых фруктов, дополненными нюансами меда, имбирного пряника, приятными минеральными и древесными оттенками

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, с оттенками цитрусовых, тропических и белых фруктов, с живой кислотностью в утонченной послевкусии с деликатными миндальными намеками

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подать как аперитив, а также к ракообразным, устрицам, моллюскам, жареной рыбе, легким мясным закускам и козьим сырам

Domaine de Montille - хозяйство, производящее высококачественные красные и белые вина премиум-класса. Включает в себя 20 гектаров виноградников, в подавляющем большинстве Гран и Премьер Крю, расположенных в Кот-де-Бон, Кот-де-Нюи и ряде других наименований.

Имение было основано в коммуне Вольне в середине XVIII века. Изначально собственность насчитывала 12 гектаров виноградников в наименование Кот-д'Ор, однако, в течение нескольких лет она сократилась до 3 га, из-за постоянных продаж участков. В 1947 году имение унаследовал Юбер де Монтиль. Будучи успешным юристом, Монтиль не мог отрицать своей любви к виноделию, поэтому совмещал обе профессии на протяжении 50 лет. За это время Юбер приобрел дополнительные участки в Вольне и Поммаре. Его усилиями в 60-е годы прошлого столетия домен завоевал мировую известность и всеобщее признание.



В 1983 году к семейному бизнесу подключается Этьен де Монтиль, сын Юбера. Через несколько лет он берет под контроль подвалы и становится правой рукой своего отца. При нем началось медленное преобразование хозяйства в органическое. С 2005 года работа на виноградниках осуществляется согласно биодинамическим принципам, с максимальным уважением к лозе, терруару и окружающей среде. Все удобрения и составы для борьбы с заболеваниями лоз производятся на основе натуральных компонентов. В 2012 году Domaine de Montille получает официальную органическую сертификацию. Сегодня Этьен полностью управляет винодельческим хозяйством. Его сестра Аликс отвечает за линейку белых вин.