

Morey-Coffinet Saint Aubin 1-er Cru Les Frionnes

Вино Морé-Коффинé Сент Обéн Премье Крю Ле Фрионн, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Morey-Coffinet

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: 10 месяцев в дубовых бочках объемом 228 и 350 литров (30% — новые), после чего бутилируется без применения фильтрации.

Особенность: виноградник "Les Frionnes" класса Премье Крю

Крепость: 13%об.

Цвет: соломенный

Аромат: сложный и нежный, составлен из оттенков персика, абрикоса, миндаля, сухофруктов, папоротника и белых цветов на сдержанном древесно-ванильном фоне

Вкус: мягкий, нежный, гармоничный, обволакивает тонами абрикоса, нектарина и дыни, гармонирующими со свежими оттенками цитрусовых, сменяющимися тонкими нотками миндаля, мускатного ореха и выпечки в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с рыбными блюдами, моллюсками, ракообразными и другими морепродуктами

Morey-Coffinet — хозяйство, основанное в результате слияния виноградников Домен Фернан Коффине и Домен Море, которые несколько веков производили вино в регионе Шассань-Монраше. Сегодня хозяйству принадлежат девять гектаров виноградников, из них на 5 га выращивается Шардоне. Оставшиеся 4 га отведены под культивацию Пино Нуар. Поместье и погреба находятся в деревне Chassagne-Montrachet. В хозяйстве придерживаются традиционной винификации — благородный напиток выдерживают в баррелях, из которых треть — новые.

