

La Moynerie Pouilly-Fume AOC Michel Redde et Fils Ля Моенри Пуйи-Фюме АОС Мишель Ред э Фис, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Pouilly-Fume

Производитель: Michel Redde et Fils

Сорта винограда: Совиньон Блан-100%

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор в коробки по 10-12 кг, возраст лоз 20-25 лет.

Выдержка: 10-12 месяцев в больших дубовых барриках на дрожжевом осадке

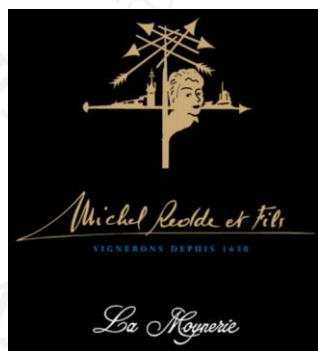
Цвет: светло-соломенный с зеленоватым отблеском

Аромат: изысканный, элегантный, наполнен нотами экзотических фруктов, цитрусов, персиков, трав и специй

Вкус: многогранный, округлый, плотный, с оттенками фруктов и сбалансированной кислотностью в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к закускам из морепродуктов, блюдам из белого мяса, рыбы и птицы



Генеалогическое древо семьи Ред (Redde) уходит корнями в XVII век. Некий Франсуа Ред занимался виноделием в Pouilly-sur-Loire еще в 1630 году. Основатель винодельни, Мишель Ред, родился в 1930 году в коммуне Сен-Анделейн. Он решил связать свою жизнь с профессией виноградаря и винодела, и благодаря своему упорству, в 1950-х годах купил, расчистил и засадил лозами участок земли совместно со своей женой Симоной. Так было положено начало семейному винодельческому хозяйству. Десять лет спустя они построили винный погреб с небольшим дегустационным залом, и назвали его La Moynerie (на старофранцузском – «монастырь»), в память о том, что в средневековье преимущественно монастыри занимались

виноделием. Винодельню, погреб и дегустации открыли для посетителей в 1966 году. Постепенно вина Pouilly Fumé и Pouilly-sur-Loire приобретали известность. В 1973 году Мишель Ред был первым в апелласьоне, кто стал выпускать специальное кюве «Majogum» только в самые удачные годы. В 1977 году Тьерри, сын Симоны и Мишеля, присоединяется к родителям в управлении хозяйством. Вместе они приступили к постройке новой винодельни с уже знакомым названием «La Moynerie». В 2001 году она будет перестроена детьми Тьерри, Себастьяном и Роменом, в трехуровневую, гравитационную. Поскольку в апелласьоне Pouilly-Fumé нет официальной классификации участков или виноградников крю классе, Michel Redd с 2005 года занимается выделением лучших терруаров в этом защищенном наименовании: «Les Cornets», «Les Champs des Billons» и «Les Bois de Saint-Andelain». С этих участков Michel Redd собирают виноград для своих премиальных вин. В настоящее время в составе хозяйства 42 гектара виноградников, расположенных в самом сердце винодельческой зоны. В Michel Redd практикуют ручную обработку виноградников, разумный подход к органическим удобрениям и другим препаратам.