

Domaine Pierre Morey Monthelie
Вино Домён Пьер Морé Монтелí, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Domaine Pierre Morey

Крепость: 14 % об.

Выдержка: от 15 до 24 месяцев в дубовых бочках.

Особенность: ручной сбор урожая. Для ферментации используют чаны из дубовой древесины

Сорт винограда: Пино Нуар

Цвет: рубиновый

Аромат: щедрый, роскошный, соткан из нот сладких красных ягод, сливы, табака, кожи, какао и лепестков роз.

Вкус: элегантный и тонкий, но при этом насыщенный и энергичный, обладающий деликатной сложностью, бархатистой текстурой и длительным, сочным, соблазнительным послевкусием, наполненным нотами граната, клюквы, брусники, малины, шоколада и ежевики.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареной птицей, белым мясом, марокканским таджином с бараниной и кус-кусом.



Domaine Pierre Morey Hospices de Beaune Corton Grand Cru Cuvee
Docteur Peste

Вино Домен Пьер Морé Оспис де Бон Кортон Гран Крю Кюве
Доктор Пест, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Domaine Pierre Morey

Крепость: 13 % об.

Выдержка: 20 месяцев в дубовых бочках.

Особенность: ручной сбор урожая.

Сорт винограда: Пино Нуар

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: многогранный, богатый, в котором, подобно симфонии, сплелись ноты малины, красного апельсина, граната, сандалового дерева, влажной земли, грибницы и кофе эспрессо.

Вкус: округлый, гармоничный и шелковистый, наполненный мягкими танинами и свежей кислотностью, продолжающимися в долгом послевкусии нотами сладких специй, дубовой древесины и ягодного джема.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами французской кухни, гармонично дополнит блюда из пернатой дичи, гусятины, а также утиную грудку под ягодным соусом и мягкие сыры.



"Cuvee Docteur Peste" получило свое название в честь Жана-Луи Песта, практиковавшего медицину в Оспис де Бон. Он помогал больным и нуждающимся на протяжении 30 лет в середине XIX столетия. Его дочь, баронесса де Баи, в память об отце завещала свой домен больнице Оспис де Бон в 1924 году.

Вино производит одноименная французская винодельческая компания, основанная в 1935 году, когда совсем еще молодой Огюст Море – отец создателя торговой марки *Domaine Pierre Morey* - стал акционером артели «Погреба Лафона», куда входили несколько фермерских хозяйств общей площадью четырнадцать гектаров виноградников. Причиной вынужденного объединения был резкий спад в отрасли после экономического кризиса 1929 года и владельцам виноградников, едва сводивших концы с концами, нужно было путем увеличения выпуска продукции добиться снижения себестоимости, чтоб сохранить хоть какой-то объем продаж.

Бурный послевоенный рост экономики стран Европы нивелировал необходимость в кооперативе и, после того как семья Морей убедилась в прочности хозяйства и популярности своей продукции, выпускавшейся под названием *Auguste Morey-Genelot*, сын Огюста, Пьер, в 1971 зарегистрировал собственную торговую марку *Domaine Pierre Morey*. Более десяти лет винодельня выпускала семейные вина под обоими названиями, но в 1983 году состоялся последний винтаж под старым брендом. В течение 20 лет, с 1988 года до 2008-го, Пьер Морей занимался всеми техническими аспектами производства, начиная с виноградников, общей площадью 11 гектаров, заканчивая винификацией, затем, когда к делу подключилась его дочь Анна, он смог сосредоточить свои усилия в направлении перевода хозяйства на биодинамические методы управления. Трудоемкий и продолжительный процесс окончательно был завершён почти через десять лет, и в 1997 году *Domaine Pierre Morey* получил соответствующий сертификат, подтверждающий, что ни на винограднике, ни в погребе не используются химические препараты и продукция является экологически безопасной.