

Domaine Faiveley Mercurey Clos Rochette
Вино Домэн Февле Меркюре Кло Рошэтт, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот Шалонез, Меркюре

Производитель: Domaine Faiveley

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 16 месяцев, 55% суслу выдерживается в бочках из французского дуба, остальная часть в чанах из нержавеющей стали

Особенности: ручной сбор, урожай собран с монопольного виноградника Кло Рошэтт, 55% суслу проходит ферментацию в бочках из французского дуба

Цвет: светло-золотистый

Аромат: сложный, свежий, с оттенками белых цветов, розового перца, зеленого яблока, спелой груши и нюансами дымка

Вкус: гладкий, маслянистый, с тонами меда, садовых фруктов, а также сливочных и пряных нюансов в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: волованы со сливочным сыром и рыбой, блюда из запеченной рыбы, морепродукты на гриле, устрицы



Domaine Faiveley Mercurey 1er Cru Clos des Myglans

Вино Домэн Февле Меркюре Премье Крю Кло де Миглан, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот Шалонез, Меркюре

Производитель: Domaine Faiveley

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар 100%

Выдержка: 15 месяцев в бочках из французского дуба, 30% из которых – новые

Особенности: ручной сбор, урожай собран с монопольного виноградника Премье Крю Кло де Миглан, частично используется сушло-самотек

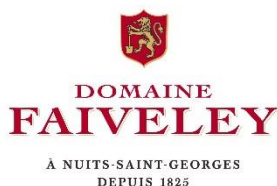
Цвет: бледно-гранатовый

Аромат: сложный, щедрый, наполнен нотами спелых лесных ягод, земляники, кислой вишни, фиалки и нюансами древесины, грибочки и пряностей

Вкус: полный, с уверенными бархатистыми танинами и фруктово-ягодным букетом, оттенками сливы и черной смородины, а также кондитерских специй, косточки и табака в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сыры с трюфелем, тушеная говядина с овощами в винном соусе, рагу из дикой утки, паштеты из дичи



Кло Рошэтт – этот участок соседствует с коммуной Ля Фрамбуазьер. Почвы здесь очень плотные, их трудно вспахать и они усеяны мелкими камнями, которые и дали этому климату такое название. Этот участок стал одним из первых монопольных виноградников (то есть безраздельно принадлежащих данному хозяйству) Домен Февле с 1933 года. Название Премьер Крю монопольного виноградника Кло де Миглан, скорее всего, происходит от английского «my land» - «моя земля», данного этому району

английским сеньором. Здесь рождается мощное, прямолинейное и хорошо сбалансированное вино.

Домен Февле – семейное предприятие-негоциант, во главе стоят потомки в 7 поколении. В 1825 году пионер Пьер Февле основал торговое предприятие в Нюи-Сен-Жорж. Его страсть к торговле и выдержке вин вскоре привела его к покупке собственных участков с виноградными лозами и созданию винного поместья, чтобы высаживать лозы и производить собственные вина. Его сын Джозеф продолжил дело, его называли торговцем бургундского вина «от-кутю».

Хотя большая часть вин сейчас производится из винограда, выращенного на территории поместья, семья осталась верна своим торговым корням. За прошедшие годы семья установила тесные отношения с рядом бургундских семей, что позволило им получить доступ к самым лучшим

участкам виноградников. Излишне говорить, что к этому винограду относятся с той же заботой и вниманием, что и к винограду, выращенному на собственной территории Домен Февле. Сейчас им принадлежит порядка 125 га виноградников, в том числе в Жевре-Шамбертен, Поммар, Вольне, Пюлиньи-Монраше, Меркюре и других областях. Это один из крупнейших землевладельцев здесь.

В поместье используются устойчивые методы виноградарства (природосообразное земледелие). Этот подход обусловлен этическими ценностями, а также желанием гарантировать качество и подлинность каждого урожая. «Разнообразие фауны и флоры виноградников свидетельствует об их отличном здоровье. Мы гордимся тем, что играем активную роль в сохранении терруаров и биоразнообразия в Бургундии.»