

Vosne-Romanée Les Barreaux
Вино Вон-Романэ Ле Баррё, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Philippe Cheron

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Пино Нуар – 100%

Особенность: ручной сбор, ферментация при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали, возраст лоз от 50-70 лет, органическое виноградарство, ограничение урожайности

Выдержка: 10-14 месяцев в барриках, 50% - новые

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: элегантный, изысканный, раскрывается тонами спелых лесных ягод, слегка увяленных красных фруктов, специй, черного перца, сушеных цветов, шоколада и специй

Вкус: округлый, сбалансированный, элегантный, с бархатистыми танинами, раскрывается тонами фиалки, сухой малины, пряностей и древесины в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из утки, утиной печенью, блюдами из дичи, сырами средней выдержки



Семейная винодельня Philippe Cheron находится в Бургундии — знаменитой исторической и винодельческой области Франции. Главное поместье лежит в северной части Кот-де-Бон, в деревне Савиньи-ле-Бон. Сама усадьба была построена в 1849 году, а погреба, находящиеся на ее территории, датируются 1820 годом. До сих пор здесь живут потомки семьи, основавшей хозяйство. С 1933 года общая площадь недвижимости составляет 15 га, виноградники хозяйства находятся в коммунах Савиньи-ле-Бон, Пернан-Вержелес, Бон, Алокс-Кортон, Кортон и Кортон Шарлемань в Бургундии. Возраст лоз колеблется от 50 до 70 лет. Некоторые участки обрабатываются только вручную или с помощью плуга и лошади. Легкая вспашка практикуется для сохранения баланса между виноградной лозой и окружающей экосистемой. С 1997 года на виноградниках хозяйства применяется органическое земледелие и используются методы ограничения урожайности.