

Domaine des Perdrix Vosne-Romanee

Вино Домэн де Пердрі Вон-Романэ, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine des Perdrix

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба, 30% бочек — новые.

Особенность: ручной сбор. Средний возраст лоз 35 лет

Сорт винограда: Пино Нуар

Цвет: вишневый

Аромат: раскрывается тонами вишни, сливы и черных ягод, таких как ежевика и черника, сопровождаются оттенками лакрицы и какао

Вкус: щедрый, полный, с нотами спелых черных фруктов, земли, инжир и дуба, жевательными танинами в практически бесконечном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареной ягнатиной, дичью, ребрышками, утиной грудкой, пряными блюдами, сырами с сильным вкусом и десертами на основе шоколада



Domaine des Perdrix Echezeaux Grand Cru

Вино Домэн де Пердрі Эшезэ Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine des Perdrix

Крепость: 13 % об.

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба, 90% бочек — новые.

Особенность: ручной сбор. Средний возраст лоз 35 лет

Сорт винограда: Пино Нуар

Цвет: нежно рубиновый

Аромат: роскошный, богатый, в котором сплелись ноты вишни, ежевики, черники, подлеска, земли, пряностей и черного перца

Вкус: округлый, полный, изысканный, хорошо сбалансированный, гармоничный, сочный, с нотами спелой вишни и дубовой сладостью, живой кислотностью, полированными танинами в долгом, умеренно сухом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из мяса птицы, в том числе в азиатском стиле, томленной баранине, жареной телятине с грибами, зрелым мягким сыром



История Domaine des Perdrix началась в 1996 году, когда виноградарь и владелец участков в Vosne-Romanee Бернард Муньере решил продать свое хозяйство. Покупателем стал Бертран Девийяр, который на тот момент был управляющим неготиантского Antonin Rodet. Кроме Domaine des Perdrix, Бертрану и его сыну Амори принадлежат Chateau de Chamirey в Mercurey, Domaine de la Ferte и Domaine du Cellier aux Moines в Givry, Domaine de la Garenne в Macon-Aze - всего свыше 12 га.

Перед винификацией урожай тщательно сортируется, ягоды полностью отделяются от гребней. После 5-6 дней холодной мацерации ферментация протекает при максимальной температуре 33°C. После спуска с мезги вино оставляют на 48 часов, потом переливают в дубовые бочки для последующей выдержки в течение 15-18 месяцев. Пропорции использования новых дубовых бочек разнятся в зависимости от вина: для village - 30%, для premier cru - 60%, для Echezeaux grand cru - 90%.

Девийярам принадлежит 99% этого сгу, 3.45 га, 5 участков которого были засажены лозами в 1922, 1960, 1984, 1986 и 1989 годах. Виноград с четырех из них винифицируется отдельно. Виноград для создания Echezeaux собирают с двух участков - одного в Les Echezeaux Dessus, второго в холмах в Quartier de Nuits. Выдержанное дубовых бочках, 90% из которых новые, это богатое, пряное вино, сочное с обволакивающими шелковистыми танинами и долгим послевкусием.