

Ropiteau Chablis Mont de Milieu Premier Cru

Вино Ропито Шабли Мон де Милье Премьер Крю, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Maison Ropiteau Freres

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках

Особенность: ручной сбор, отдельный виноградник «Мон де Милье», ферментация при контролируемой температуре, ЯМБ

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: деликатный, глубокий, раскрывается тонами минералов, белых цветов, фруктов, персика, груши и легкими сливочными нюансами

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, раскрывается тонами желтых фруктов, орехов, цветочными и минеральными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из белого мяса, морепродуктами и рыбой на гриле, а также с сырами.



Ropiteau Pommard Les Poutures Premier Cru

Вино Ропито Поммарт Ле Путюр Премьер Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Бон

Производитель: Maison Ropiteau Freres

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 14 месяцев в дубовых бочках

Особенность: ручной сбор, отдельный виноградник «Ле Путюр», ферментация проходит в деревянных чанах

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: богатый, раскрывается тонами красных ягод и фруктов, шелковицы, спелой черешни, специй, листы, оттенками кофе и минеральными нюансами

Вкус: сбалансированный, округлый, с шелковистыми танинами, раскрывается оттенками малины, ежевики, легкими пряностями, нюансами древесины и минералов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из красного мяса на гриле, тушеной дичью, колбасами и сырами.



Ropiteau Pommard **Вино Ропито Поммар, красное сухое**

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Бон

Производитель: Maison Ropiteau Freres

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 14-16 месяцев в дубовых бочках (20% - новые бочки)

Особенность: ручной сбор, ферментация проходит в деревянных чанах

Цвет: вишневый

Аромат: богатый, насыщенный, раскрывается тонами инжира, вишни, клубники, ежевики и легкими оттенками специй, и подлеска

Вкус: сбалансированный, округлый, с бархатистыми танинами, раскрывается ярко выраженными тонами красных ягод и фруктов, нотами пряностей, специй, кожи и древесными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из красного мяса на гриле, тушеной дичью, колбасами и сырами.



Ropiteau Nuits-Saint-Georges **Вино Ропито Нью-Сен-Жорж, красное сухое**

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Нюи

Производитель: Maison Ropiteau Freres

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 14-16 месяцев в дубовых бочках (20% - новые бочки)

Особенность: ручной сбор, ферментация проходит в деревянных чанах

Цвет: насыщенный вишневый

Аромат: богатый, насыщенный, раскрывается тонами вишни, черешни, нотами специй, корицы, черного молотого перца, гвоздики и нюансами табака

Вкус: округлый, насыщенный, сбалансированный, раскрывается яркими нотами красных ягод, тонко переходящих в легкие нюансы специй, пряностей и древесины в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из красного мяса на гриле, тушеной дичью, колбасами и сырами.



Ropiteau Beaune Les Marconnets Premier Cru
Вино Ропито Бон Ле Марконэ Премьер Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Бон

Производитель: Maison Ropiteau Freres

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 15-17 месяцев в дубовых бочках (20% - новые бочки)

Особенность: ручной сбор, ферментация проходит в деревянных чанах

Цвет: насыщенный гранатовый

Аромат: многогранный, насыщенный, глубокий, раскрывается тонами шелковицы, черничного джема, ванили, легкими нюансами карамели и специй

Вкус: округлый, насыщенный, сбалансированный, богатый, с округлыми танинами, раскрывается нотами красных ягод и фруктов, нюансами специй и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса на гриле, тушеной дичью, колбасами и сырами.



ROPITEAU
J. Ropiteau

Хозяйство Ropiteau Freres было создано в 1848 году 24-летним Жаном Ропито, который продолжил винодельческие традиции своей семьи, ведущей родословную с XVI века. Жан Ропито, начиная свою деятельность с выращивания винограда и производства бочек, создал свой неготиантский дом, когда появилась первая железная дорога в Бургундии.

Виноградники Ропито Фрер, имеющие лучшее расположение в Бургундии с винодельческой точки зрения, являются самыми престижными в регионе. На протяжении трех веков в полумраке погребов созревают лучшие вина хозяйства. Отличительной чертой хозяйства являются особая тщательность в выборе агротехники и трепетное отношение к качеству винограда. Мезон Ропито, владея лучшими виноградниками в Золотом Треугольнике, ратует за последовательность действий и аккуратность в соблюдении винодельческих традиций. В настоящее время примерно 30 виноградарей доставляют свой урожай в Maison Ropiteau, в котором с тщательностью контролируются все процессы производства.