

Givry Chamberten Premier Cru AOC Maison Champy **Вино Жевре Шамбертен Премье Крю Шампо АОС**

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Maison Champy

Сортовой состав: Пино Нуар

Особенность: виноград собирают на винограднике в верхней части Кот-д'Ор на высоте 280-380 метров над уровнем моря. На винограднике известковые почвы с большим содержанием мергеля

Крепость: 12,5 – 13,5% об.

Цвет: насыщенный гранатовый

Аромат: яркий, с оттенками свежих красных фруктов, крыжовника, с оттенками перегоя и тонами дубовой древесины

Вкус: насыщенный, текстурированный, с деликатным фруктовым профилем, с оттенками железа, свежесделанной кожи, трюфеля и достаточно яркими танинами. С насыщенной кислотностью. Послевкусие длительное, сухое

Температура подачи: 14-16°C, рекомендуется декантация 5-10 минут

Гастрономия: блюда из говядины, телятины, закуски из дичи (оленина, лосятина).



MAISON CHAMPY
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE
- 1720 -

Винный дом Шампи был создан в 1720 году в Боне. Клод Шампи участвовал в 1866 году в производстве труда Луи Пастера «ЭТЮДЫ СЮР-ВИН: БОЛЕЗНИ, ПРИЧИНЫ, НОВЫЙ ПРОЦЕСС ХРАНЕНИЯ И ВЫДЕРЖКИ ВИНА». В 1883 году дом получил золотую медаль на международной колониальной выставке в Амстердаме. Здания в Мезон Шампи были совершенствовались создателем Эйфелевой башни Густавом Эйфелем. Уже в 1912 году 87% виноградников Мезон Шампи имели наименование Крю. В 2005 году начали преобразование в органическое хозяйство. В данный момент хозяйство располагает 21 га виноградников.