

Pierre Naigeon Cremant de Bourgogne

Вино Пьер Нежон Креман де Бургонь, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Креман де Бургонь

Производитель: Pierre Naigeon

Сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар

Крепость: 12,5 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 9 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: изысканный, тонкий и освежающий, демонстрирует ноты желтых садовых и цитрусовых фруктов, белых цветов и хлеба

Вкус: яркий, насыщенный, наполнен тонами спелых белых фруктов, цветов медоносов с гладкой текстурой и чрезвычайно длительным послевкусием с лимонными и минеральными оттенками

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: прекрасен в качестве аперитива, составит пару блюдам из рыбы, морепродуктов, свежей выпечке.



Pierre Naigeon, Cremant de Bourgogne

Вино Пьер Нежон, Креман де Бургонь, игристое розовое брют

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Креман де Бургонь

Производитель: Pierre Naigeon

Сорта винограда: Пино Нуар 90%, Шардоне 10%

Крепость: 12,5 % об.

Особенность: ручной сбор, Пино Нуар с виноградника Жевре-Шамбертен, возраст лоз около 50 лет

Выдержка: 9 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке

Цвет: нежно-розовый

Аромат: изысканный, раскрывается нотами свежих красных лесных ягод, среди которых преобладают оттенки малины, чёрной смородины, земляники, дополнен оттенками подлеска и фруктов

Вкус: освежающий, выразительный, гармоничный, с тонами фруктов, легкой кислотностью и приятной минеральностью в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: подходит в качестве аперитива, а также станет прекрасным сопровождением легких закусок и десертов.



Пьер Нежон является представителем пятого поколения виноделов, проживающих в Gevrey-Chambertin, хотя его предки на этих землях занимались фермерством и виноградарством еще в начале 18 столетия. Впервые мысль о производстве собственного вина посетила Фернана Нежона в 1890 году, когда из-за эпидемии филлоксеры на рынке вина была депрессия, и он не смог реализовать приготовленные на продажу бочки. Организовав небольшое производство под названием Maison Naigeon-Chauveau, он сумел совместно с супругой Алисой превратить его в процветающий бизнес. В 1947 году управление хозяйством взял на себя внук Фернана и Алисы — Пьер, который еще больше расширил площадь Naigeon-Chauveau.

Нынешний Domaine Pierre Naigeon создан праправнуком Фернана Нежона сравнительно недавно. Молодой Пьер Нежон стал брокером по продаже вина в 1991 году, и примерно в это время он занялся работой на небольшой площади виноградников (около 1 га) в Бон-Мар и Шамс-Шамбертен, полученных им от семьи. За прошедшие годы он увеличил площадь домена до 11,5 га за счет новых приобретений и аренды земель. Пьер очень гордится своими участками, так как некоторые из них имеют лозы возрастом более 50 лет и дают уникальные по своим качествам урожаи. Пьер Нежон принципиально отказывается от использования на своей земле химических удобрений и применяет только органический компост для подкормки растений и вспахивание при борьбе с сорняками. О качестве и популярности вин Domaine Pierre Naigeon говорит тот факт, что только 10% их продается в рестораны Франции, а остальная часть идет на экспорт в различные страны мира.