

## **Lingua Franca Avni Chardonnay** **Вино Лингуа Фрэнка Авни Шардонэ, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Орегон

**Производитель:** Lingua Franca

**Сортовой состав:** Шардоне

**Выдержка:** 11 месяцев в старых барриках. После составления окончательного купажа, вино выдерживается на осадке в стальных резервуарах вплоть до розлива в бутылки (около 6 месяцев)

**Особенность:** малолактическая ферментация. Органические и биодинамические принципы виноделия

**Крепость:** 13%об.

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** чарует освежающим ароматом, сотканным из нот персика, грейпфрута, лимона, белых цветов и жимолости

**Вкус:** полный, богатый, с многослойной текстурой, нотами груши, яблока, специй и железа в стойком послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** раскроется в сочетании с закусками, блюдами из рыбы, моллюсками, птицей и белым мясом



Винодельня и поместье в Орегоне, владельцем которого является Ларри Стоун, сомелье, практически не имеющий себе равных. В 2012 году, после долгих и сложных переговоров, Ларри приобрел уникальный виноградник в Эола-Амити Хиллз. Этот виноградник являлся одним из самых желанных мест в регионе. Стоун сразу посадил на винограднике Пино Нуар и Шардоне. В 2015 году на базе этого виноградника была создана винодельня Лингуа Франка, соучредителями которой стали Дэвид Хониг и Доминик Лафон из Domaine des Comte Lafon. Позднее к ним присоединился Томас Савре, ученик Лафона, блестящий молодой винодел, проявивший себя в работе лучших доменов Бургундии: Domaine de la Romanee-Conti, Domaine Dujas и Maison Nicolas Potel. Вместе они спроектировали ультрасовременный винодельческий комплекс, строительство которого было завершено в 2017 году.

Название Lingua Franca в литературном переводе означает честный язык, оно указывает на стремление к прозрачности в виноделии и чистоте работы на винограднике, где терруар может говорить сам за себя. Стоун и его команда основывают свою работу на органических и биодинамических методах. Уважение к земле и тому, что она производит, является главной целью команды, создающей вина особой свежести, напряженности и сложности.