

# Morey-Coffinet Saint Aubin 1-er Cru Les Frionnes

## Морé-Коффинé Сент Обén Премье Крю Ле Фриб́нн, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот де Бон

**Производитель:** Morey-Coffinet

**Сортовой состав:** Шардоне

**Выдержка:** 10 месяцев в дубовых бочках объемом 228 и 350 литров (30% — новые), после чего бутилируется без применения фильтрации.

**Особенность:** виноградник "Les Frionnes" класса Премье Крю

**Крепость:** 13%об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** сложный и нежный, составлен из оттенков персика, абрикоса, миндаля, сухофруктов, папоротника и белых цветов на сдержанном древесно-ванильном фоне.

**Вкус:** мягкий, нежный, гармоничный, обволакивает тонами абрикоса, нектарина и дыни, гармонирующими со свежими оттенками цитрусовых, сменяющимися тонкими нотками миндаля, мускатного ореха и выпечки в долгом послевкусии.

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** сочетается с рыбными блюдами, моллюсками, ракообразными и другими морепродуктами.



**Morey-Coffinet** — хозяйство, основанное в результате слияния виноградников Домен Фернан Коффине и Домен Море, которые несколько веков производили вино в регионе Шассань-Монраше. Сегодня хозяйству принадлежат девять гектаров виноградников, из них на 5 га выращивается Шардоне. Оставшиеся 4 га отведены под культивацию Пино Нуар. Поместье и погреба находятся в деревне Chassagne-Montrachet. В хозяйстве придерживаются традиционной винификации — благородный напиток выдерживают в баррелях, из которых треть — новые.