

Charly Nicolle Petit Chablis
Вино Шарли Николь Пти Шабли, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Пти Шабли

Производитель: Charly Nicolle

Сорта винограда: Шардоне

Крепость: 13% об.

Выдержка: 10-12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 20 лет, ферментация с дикими дрожжами, органическое виноделие

Цвет: золотистый с зеленоватыми бликами

Аромат: яркий, наполнен нотами летних полевых цветов, желтого яблока, китайской груши, спелого лимона, меда и устричным нюансом

Вкус: живой, свежий, с яркой кислотностью, оттенками ананаса, зеленого яблока, цитрусовых, солоноватыми и сливочными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: подойдет к блюдам из морепродуктов, рыбы в соусе на основе сливочного масла, молодым сыром



Владелец компании Domaine Charly Nicolle, несмотря на свой сравнительно юный возраст, сохранил все секреты и традиции, передаваемые в семье виноделов Николь уже на протяжении семи поколений. Свой первый виноградник площадью в 1/10 гектара Шарли Николь получил в 1997 году от своего прадеда в коммуне Флайи. С тех пор винодел постепенно расширяет свою плантацию

и постоянно совершенствует технологию производства.

Сегодня виноградники Домена занимают 26 гектаров. Все посадки обрабатываются вручную, семья придерживается принципов органического виноградарства, не используя химические удобрения, а также коммерческие дрожжи. Ферментация протекает естественным путем, за счет натуральных диких дрожжей, которые обитают на местных виноградниках.

Все вина Домена Шарли Николь обладают характерной для этого региона минеральностью, чистым вкусом и богатым ароматом.