

La Riotte Morey Saint Denis 1er Cru

Вино Ля Риот Морé Сан Денí Премье́ Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот д'Ор, Жевре Шамбертен, АОС Море-Сен Дени

Производитель: Domaine Taupenot-Merme

Сорта винограда: Пино Нуар

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз – 61 год, на виноградниках применяется органические способы виноделия

Выдержка: 15-18 месяцев в дубовых бочках, 30% из которых новые

Цвет: рубиновый

Аромат: сложный, мужественный, постоянно меняющийся, с оттенками вишни,

фиалки, табака, с тончайшими оттенками железа и кожи, и разнообразных пряностей

Вкус: среднетелый, мощный и объемный, с глубокой текстурой, бархатистыми танинами, с тонами черного чая, бергамота, подлеска, черных лесных ягод и дымными нотками в долгом послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Рекомендации по употреблению: подавать к блюдам на основе жареного или маринованного белого или красного мяса и дичи, а также к зрелым ароматным сырам

Владелец великолепного бургундского поместья Domaine Taupenot-Merme (Домен Топено-Мерм) Ромен Топено принадлежит к девятому поколению старинной винодельческой семьи и считает энологию своим призванием.

В своем сегодняшнем виде хозяйство было образовано в 1963 году, когда поженились Дениз Мерм и Жан Топено. В 1998 году поместье перешло в руки Романа и его сестры Вирджини, и на данный момент он успел стать одним из самых опытных и знающих виноделов региона и прославиться своими прекрасными, чистыми, изящными винами.

Благодаря глубоким бургундским корням семьи Топено поместье Domaine Taupenot-Merme располагает 13 га виноградников в 19 престижных апелласьонах Кот-д'Ора, в коммунах Жевре-Шамбертен, Море-Сен-Дени, Шамболь-Мюзиньи, Ньюи-Сен-Жорж, Кортон, Сен-Ромэн и Оксе-Дюрес. В своих винах Ромен Топено старается выразить не столько стиль дома, сколько индивидуальность каждого терруара. Поэтому он довольно аккуратно применяет выдержку в дубовых бочках: для вин коммунального уровня использует 25-30% новых бочек, а для вин Гран Крю – не больше 50%.

В 2001 году виноградники поместья, расположенные в коммуне Сен-Ромэн, были переведены на органические методы ведения хозяйства, а белое вино Saint Romain с тех пор проходит ферментацию исключительно на природных дрожжах.

