

**Domaine Thenard Chassagne-Montrachet Premier Cru Clos Saint-Jean**  
**Вино Домэн Тенар Шассань-Монрашэ Премье Крю Кло Сен-Жан,**  
**белое сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот де Бон

**Производитель:** Domaine Thenard

**Крепость:** 14% об.

**Сорт винограда:** Шардоне

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Особенность:** ручной сбор, ферментация в дубовых бочках

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** плотный, многослойный, с оттенками цветов-медоносов, запеченного яблока, желтой груши и спелого персика, сливочного масла, намеками на манго и минеральную солоноватость

**Вкус:** округлый, полный, с освежающей кислотностью, с нотами желтых фруктов, экзотических цитрусовых, фруктовой выпечки, крема и меда в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** запеченные улитки, морепродукты на гриле в сливочном соусе, волованы со сливочным сыром и рыбой, блюда из запеченной рыбы, куропатка с травами

**Domaine Thenard Pernand-Vergelesses Premier Cru**

**Вино Домэн Тенар Пернан-Верджелес Премье Крю, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот де Бон

**Производитель:** Domaine Thenard

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Особенность:** ручной сбор

**Цвет:** рубиновый с фиолетовыми оттенками

**Аромат:** сдержанный и сложный, с нотами клубники, малины и фиалки, а также с нюансами подлеска и специй, по мере аэрации раскрывается вплоть до яркого и насыщенного

**Вкус:** округлый, сочный, тельный, с шелковистыми средними танинами и длительным послевкусием с тонами ягод, пряных трав, горького шоколада и ванили

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** с мясными блюдами – телятиной, зажаренной или приготовленной на углях, или под соусом; с блюдами из дичи, жареной свининой, мягкими выдержанными сырами

**Domaine Thenard Corton Grand Cru Clos du Roi**

**Вино Домэн Тенар Кортон Гран Крю Кло дю Руа, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот де Бон

**Производитель:** Domaine Thenard

**Крепость:** 13,5% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Особенность:** ручной сбор, ферментация в дубовых бочках

**Цвет:** рубиновый с вишневым оттенком

**Аромат:** богатый, комплексный, с оттенками вишни, граната, малины, дополненных нюансами подлеска, дымка, тонковыведанной кожи

**Вкус:** округлый, обволакивающий, с шелковистыми танинами, с тонами красных ягод, темного шоколада, кофе и специй в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** блюда из тушеной говядины или стейк, блюда из дичи (утка, оленина) в насыщенном соусе, выдержанные сыры



## Domaine Thenard Givry Premier Cru Clos Saint-Pierre

### Вино Домэн Тенар Живри Премье Крю Кло Сен-Пьер, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот Шалонез

**Производитель:** Domaine Thenard

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Особенность:** ручной сбор, средний возраст лоз 45 лет, исторический виноградник Clos Saint-Pierre монополюльно принадлежит винодельне

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** изысканный, с сочными ягодными нотами малины, смородины, спелой вишни и пряностей

**Вкус:** многогранный, насыщенный, с тонами спелых лесных ягод, продолжительное послевкусие с шелковистыми танинами, сбалансированной кислотностью, оттенками трюфеля и специй

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** мясные блюда, мясные деликатесы и нарезки, дичь, выдержанные сыры



## Domaine Thenard Givry Premier Cru Les Bois Chevaux

### Вино Домэн Тенар Живри Премье Крю Ле Буа Шеву, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот Шалонез

**Производитель:** Domaine Thenard

**Крепость:** 14% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Особенность:** ручной сбор, возраст лоз от 60 до 80, исторический виноградник Bois Chevaux, где лозы возделывают с 13 века, ферментация с натуральными (дикими) дрожжами в деревянных чанах возрастом более 100 лет

**Цвет:** рубиново-красный

**Аромат:** утонченный, наполнен нотами кожи, специй, лакрицы, грибочки, лесных ягод, древесными и цветочными нюансами

**Вкус:** элегантный, полнотелый, с шелковистыми танинами, с тонами красных и черных ягод, лаврового листа, табака и лекарственных трав в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** мясные блюда, мясные деликатесы и нарезки, дичь, выдержанные сыры

Домэн Тенар (Domaine Thénard), старинное и очень уважаемое винное хозяйство Бургундии, находится в небольшой, очень живописной деревне Живри (Givry), сохранившей свой романтический средневековый облик. Живри славится своими древними винодельческими традициями. Неизменно традиционны дух и стиль хозяйства, основанного в 1842 году Полем Тенаром (Paul Thénard) – выдающимся ученым, членом Академии Наук Франции. Именно он изобрел метод использования сероуглерода для борьбы с филлоксерой, погубившей в конце XIX века большинство европейских виноградников.

Поль Тенар получил поместье в качестве приданого своей супруги, семья которой в течение веков владела виноградниками в Живри, реконструировал его и дал ему свое имя, сохраняющееся до настоящего времени. Домэн Тенар до сих пор принадлежит потомкам Поля Тенара, которые управляют им, бережно храня наследие своего славного предка.

Домен располагает большими деревянными чанами для брожения, возраст которых насчитывает более ста лет. Емкости используются для брожения красных вин. Выдержка осуществляется в бочках из французского дуба в течение 12-22 месяцев, в зависимости от урожая.

Ферментация белых вин проходит в чанах из нержавеющей стали, оснащенных термостатом для контроля температуры. Созревание в дереве продолжается от 12 до 18 месяцев. Все вина винифицируются в исключительных погребах XVIII века с двойными сводами.

Домэну Тенар принадлежит 1,8331 га великого виноградника Монраше (Montrachet); он считается



одним из крупнейших и лучших производителей знаменитого белого бургундского. Кроме того, хозяйство владеет участком в Шассань-Монраше Премье Крю «Кло Сэн-Жан» (Chassagne-Montrachet Premier Cru «Clos Saint-Jean»). Домэн Тенар также производит красные вина таких престижных апелласьонов, как Гранз Эшезо Гран Крю (Grands Echezeaux Grand Cru), Кортон «Кло дю Руа» Гран Крю (Corton «Clos du Roi» Grand Cru), и в ряде апелласьонов Премье Крю. Виноградник «Кло Сен-Пьер» является монопольным владением Домена Тенар. В 1780 году «Кло Сен-Пьер» был классифицирован как один из шести лучших виноградников с Пино Нуар в Живри.