Beaujolais-Villages Domaines Dominique Piron Вино Божоле́ Вилля́ж Доме́н Домини́к Пиро́н, красное сухое

Страна: Франция **Регион:** Бургундия

Производитель: SAS Vins & Domaines Dominique Piron

Сорта винограда: Гаме-100%

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: в течении нескольких месяцев в бетонных чанах и ёмкостях из

нержавеющей стали **Цвет:** светло-рубиновый

Аромат: яркий, в букете доминируют ароматы спелых ягод, вишни, ежевики, сливы,

белого молотого перца и минеральных оттенков кремния

Вкус: среднетелое, минеральное и сочное, с шелковистыми танинами,

сбалансированной кислотностью и нотками сухих трав и ягодного пирога в долгом

послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Рекомендации по употреблению: подойдет в качестве аперитива, отлично сочетается с блюдами из птицы или красного мяса, также к ризотто с грибами и сливочным сырам с белой плесенью.



Виноградники апелласьона Божоле известны со времен Римской империи. На этой славящейся своими винами земле в XVII веке во время царствования Генриха III стал выпускать свои вина родоначальник семьи Пирон. С тех пор сменилось уже 14 поколений виноделов, и сейчас изготовлением вин в Domaine Piron занимается Доминик Пирон со своей женой — энологом Мари-Кристин. Домену принадлежит более 60 га, засаженных 50-летними лозами винограда сорта Гаме. Исторически этот сорт произошел от скрещивания Pinot Noir и Gouais Blan, завезенного гуннами в IV веке. Это — очень нежный в выращивании сорт,

остро реагирующий на изменение климата. В опытных руках он может проявлять поистине сказочные вкусовые свойства, элегантную структуру и минеральность. 30% виноградников находится на крутых склонах, а местные почвы отличаются большим содержанием гранита и сланца и прекрасно подходят для сорта Гаме. В производстве также используется виноград, купленный на соседних виноградниках, но, независимо от этого, Domaine Dominique Piron несет ответственность за качество готового вина, воплощая в жизнь огромное желание: создавать особые вина с ярким характером, изысканностью и утонченностью.

