

Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray méthode traditionnelle

ВУВРЭ Традиционный метод

Сорт винограда: Шенан Блан

Возраст виноградников: от 10 до 40 лет

Почва: извастняк

Винификация: Традиционный метод. Полу/сладкое

Спирт: 12,5 %

Сахар: 22 г/л

Кислотность: 5,5 г/л

Винификация: Виноград выращен на кремнисто - извастковых почвах, называемых « пэррюш » (кремний придает вину минеральный характер). Вино сбраживается при температуре 15-18° С в специальных резервуарах с термо – регулировкой, затем выдерживается в течении 5 месяцев на осадке из отработанных дрожжей для получения необходимого аромата. После первой ферментации, мы провоцируем вторую ферментацию, которая дает рождение мелким пузырькам. Вино этого года будет выдерживаться в наших винных погребах в течении 18 месяцев для получения еще более деликатных пузырьков и придания нашим винам элегантность и вкус фруктов. После ремюажа (переворачивания бутылок) мы переходим к операции дегоржажа – освобождения вина от осадка. После всех операций мы выдерживаем наши вина еще три месяца в винных погребах, такая выдержка позволяет вину приобрести дополнительную сложность и богатство ароматов.

Сочетание блюд и вина: слойка с жареной спаржой выращенной в Долине Луары и соуса муслин, а так же в качестве аперитива или с десертом, например слойки с экзотическими фруктами, покрытой карамелью.

Дегустация:

Цвет красивый желтоватый с серебристыми проблесками. Пузырьки очень мелкие, играют долго и настойчиво.

Запах: так называемый « первый нос » дает нам минеральный аромат, говорящий о кремнистости почвы, поддержанный ароматом жженого мэндала. « Второй нос » воспринимает ароматы цитрусовых и сдобных булочек.

Вкус: Нежный, свежий, с пряными вкусами (серого пряного перца). Послевкусие долгое, достаточно мягкое, после проветривания вина появляются ароматы цитрусовых.



Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray Nature

ВУВРЭ Полу-Сладкое

Сорт винограда: Шенан Блан
Возраст виноградников: от 30 до 40 лет
Почва: извествняк
Тип вина : Полу/сладкое
Спирт: 13 %
Сахар: 27 г/л
Кислотность: 6 г/л

Винификация: Этот кювэ полностью отражает тождество глинисто-извествняковой почвы Aubuis, которая придает «силу» этому полу/сладкому вину. Виноград, очень спелый, проходит тщательный отбор и сортировку. С большой осторожностью этот кювэ доставляется в винодельню, где подвергается давлению. Часть виноградного сока будет заложена для сбраживания в термо-регулируемые чаны из нержавеющей стали (80%), а часть в дубовые бочки (20%). Выдерживается на тонком осадке из отработанных дрожжей в течении 6 месяцев, этот кювэ дает в финале превосходный цветочный букет.

Сочетание блюд и вина: жаренный тюрбо с мясным соком и отварным картофелем или жаренная телятина с опятами или же жаренный омар с овощами в сливочном масле Вуврэ или же белое мясо молодой цесарки в кокосовом молоке.

Дегустация: Цвет красивый соломенно- желтый с блестящими золотистыми отражениями.

Запах: доминируют ароматы белых зрелых плодов и экзотических фруктов(личи).

Вкус: Нежный, печеных слив, зрелой айвы и ароматных пряностей, поддерживается мягкой кислотностью, которая облегчает финальное восприятие. Минеральность говорит о кремнистости почвы.

Вознаграждения: Серебряная медаль на выставке « Vins de Loire à Angers »



Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray Nature

ВУВРЭ Сладкое Moelleux

Сорт винограда: Шенан Блан

Возраст виноградников: 40 лет и более

Почва: известняк

Тип вина : сладкое (бархатистое)

Спирт: 13 %

Сахар: 70г/л

Кислотность: 5,9 г/л

Винификация: Для создания этого вина, виноградник был тщательно выбран среди других, он расположен на самом красивом каменистом холме из глинисто-известковой почвы (смесь ракушек и глины). Сборка винограда ведется очень бережно, отбирается самый спелый виноград со знаменитой « благородной » плесенью, вызванной микроскопическим грибом.

На винодельне, он подвергается щадящему давлению, что позволяет получить сок наивысшего качества. Сбраживание происходит в дубовых бочках при температуре 15-18°C.

Медленное созревание вина на осадке от брожения позволяют получить прекрасное качество.

Сочетание блюд и вина: Пирог « Татан » с экзотическими фруктами и подсоленной карамелью.

Дегустация:

Цвет: желтый насыщенный с легкими оранжеватыми проблесками.

Запах: экзотических фруктов, с небольшими вступлениями запахов белых плодов и фруктов (груши, гибрида персика и сливы), с нотками засахаренных инжира и манго. После проветривания вина, открываются минеральные нотки.

Вкус: очень богатый, маслянистый, пряностей и экзотических фруктов (манго, ананас). Кислотность усиливает свежесть и оставляет приятное и легкое послевкусие.



Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray Nature

ВУВРЭ Поздний сбор

Сорт винограда: Шенан Блан
Возраст виноградников: 40 лет и более
Почва: извествняк
Тип вина : бархатистое-ликерное
Спирт: 13 %
Сахар: 150г/л
Кислотность: 5,9 г/л

Винификация: Для создания этого вина, виноградник был тщательно выбран среди других, он расположен на самом красивом каменистом холме из глинисто-известковой почвы (смесь ракушек и глины). Сборка винограда ведется очень бережно, отбирается самый спелый виноград со знаменитой « благородной » плесенью, вызванной микроскопическим грибом. На винодельне, он подвергается щадящему давлению, что позволяет получить сок наивысшего качества. Сбраживание происходит в дубовых бочках при температуре 15-18°C. Медленное созревание вина на осадке от брожения позволяют получить прекрасное качество.

Сочетание блюд и вина: Пирог « Татан » с экзотическими фруктами и подсолненной карамелью.

Дегустация:

Цвет: желтый насыщенный с легкими оранжеватыми проблесками.

Запах: экзотических фруктов, с небольшими вступлениями запахов белых плодов и фруктов (груши, гибрида персика и сливы), с нотками засахаренных инжира и манго. После проветривания вина, открываются минеральные нотки.

Вкус: очень богатый, маслянистый, пряностей и экзотических фруктов (манго, ананас). Кислотность усиливает свежесть и и оставляет приятное и легкое послевкусие.



Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray Nature

ВУВРЭ Сухое

Сорт винограда: Шенан Блан

Возраст виноградников: от 20 до 40 лет

Почва: известняк

Тип вина : сухое мягкое

Спирт: 13 %

Сахар: 7 г/л

Кислотность: 6 г/л

Винификация: Этот виноградник один из самых красивых на каменистых холмах из белого песчаника (белая меловая порода туронского яруса). Виноград, очень спелый, наивысшего качества, собирается с большой осторожностью и доставляется на винодельню, где подвергается щадящему давлению, для получения сока наивысшего качества. Затем следует очистка сусла холодом. Часть виноградного сока будет заложена для сбраживания в термо-регулируемые чаны из нержавеющей стали, а часть в дубовые бочки (20%). Выдерживается вино на тонком осадке из отработанных дрожжей в течении 6 месяцев.

Сочетание блюд и вина: спаржа жаренная на сливочном масле с соусом муслин или же пулярка жаренная в соке с мелиссой.

Дегустация:

Цвет: ярко- желтый с легкими серебристыми проблесками.

Запах: выразительный, доминируют белые плоды (запах белого персика, растущего на виноградниках), поддерживается запахом свежего миндаля и цветов акации.

Вкус: цитрусовых и жаренного лесного ореха. Нежный и долгий.

Вознаграждения: Серебряная медаль на выставке « Salon des Vignerons indépendants 2009. »

