



DOMAINE DES CHENEVIERES

Домен де Шеневьер

Фредерик Геган (Frederic Gueguen) родился в Париже, но всегда был связан с вином, так как его мама была родом из Шабли. В возрасте 12-ти лет он приехал в фамильный дом, к северу от городка Шабли, и с тех пор начал помогать на виноградниках и винодельне своему двоюродному брату и дяде. Помимо практического опыта Фредерик получил два диплома по специальностям технический энолог и агроном, и занял должность энолога на винодельне своего дяди Жана Дюрюпа (Jean Durup) в коммуне Малиньи.

В 2002 году он женился на дочери Жан-Марка Брокара — Селин Брокар, и по стечению обстоятельств, Фредерик стал управляющим доменом.

В 2003 году Фредерик Геган получил в управление домен Шеневьер, где проявил себя как умелый управленец и талантливый энолог. Домену принадлежат 12 га виноградников, расположенных на берегах реки Серен, и его владелец, вышедший на пенсию Бернар Трамбали, передал Фредерику, как родному сыну, заботу о дальнейшем развитии хозяйства.

Особенности домена Шеневьер — старые лозы, высаженные в 1925, 1935, 1940 и 1953 годах. А философия Фредерика — полный отказ от дубовых бочек, как для молодого пти-шабли, так и для виноградников премьер-крю. Он относится к тем виноделам, которые хотят подчеркнуть особенности мелового терруара шабли и сохранить свежесть и воздушность своих вин.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА

Белые вина:

Petit Chablis AOC

Chablis AOC Les Grandes Vignes

Chablis Premier Cru AOC Fourchaume



РЕТИТ ШАБЛИ АОС

Пти Шабли АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Petit Chablis АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ДЕГУСТАЦИЯ: легкое молодое вино бледно-желтого цвета, с хорошей живой кислотностью и приятными минеральными оттенками в аромате и вкусе.

ГАСТРОНОМИЯ: превосходный аперитив, но также хорошо сочетается с блюдами из морепродуктов и холодными закусками.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°С.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,75	13,0



ШАБЛИ АОС ЛЕ ГРАНД ВИНЬ

Шабли АОС Ле Гранд Винь

АПШЕЛЛАСЬОН: Chablis АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне. Возраст лоз — 50–75 лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: это вино золотистого цвета с соломенным оттенком. В ароматах оно развивает более спелые тона фруктов, которые переплетаются с ярко выраженными минеральными нотками. Округлое и богатое во вкусе, сохранившее превосходную кислотность и медовый оттенок в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с блюдами из рыбы под соусом или фуа гра.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°С.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,375	13,0
2006	0,75	13,0



ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ АОС ФУРШОМ

Шабли Премье Крю АОС Фуршом

АПШЕЛЛАСЬОН: Chablis Premier Cru АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ДЕГУСТАЦИЯ: у вина золотистый цвет и плотная структура с цветочными ароматами и хорошо выраженными фруктовыми тонами. Минеральность проявляется при выдержке, к которой оно имеет большой потенциал. Это округлое и маслянистое вино, самое мягкое и гибкое в структуре среди премье крЮ Шабли.

ГАСТРОНОМИЯ: прекрасно подойдет к рыбе на гриле под сливочным соусом и белому мясу.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°С.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,375	13,0
2006	0,75	13,0

