



MAISON JOSEPH DROUHIN

Мэзон Жозеф Друэн

История

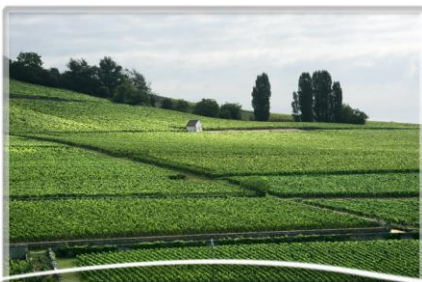
70 га собственных виноградников в одной Бургундии, 90 апелласьонов и вековая история в руках четырех поколений одной семьи — вот что такое Maison Joseph Drouhin. Этот Дом остается и сегодня одновременно традиционным и юным, и, выйдя уже даже за границы Бургундии, всегда верен принципам, заложенным еще основателем и обогащаемым каждым поколением.

Его жизнь началась в 1880-ом году, когда уроженец департамента Йона Жозеф Друэн решил основать негоциантский дом в Боне, винодельческой столице Бургундии. Он решился на выпуск качественных вин под этикеткой с собственным именем. Новорожденный Maison Joseph Drouhin успешно пережил эпидемию филлоксеры, уничтожившей виноградники Кот д'Ора. И вскоре на смену винам, продававшимся в бочках, пришли вина в бутылках с подписью: Joseph Drouhin, Beaune.



И все же это был сугубо негоциантский Дом: только сын Жозефа, Морис, ставший у руля в 1918-ом году, понял, что хорошо бы не только винифицировать чужой виноград, но и обзавестись собственным. Одним из первых его приобретений стало знаменитое Clos de Mouches в окрестностях Бона, которое и поныне остается гордостью семьи. Затем площади собственных виноградников, на приобретение которых не жалели никаких средств, только росли.

Широчайшие погреба домена расположились под Бонем, в древних каменоломнях, крепостных подземных ходах и монастырских погребах.



Морис Друэн стал одним из людей, основательно изменивших принципы бургундского виноделия. Вместе с другими крупными неgociантами, он участвовал в создании Национального Комитета Наименований, Контролируемых по Происхождению (предшественника INAO). И одним из первых ввел в своих погребах методы ремонтажа, пижажа, коллажа, ставшие самыми обычными вещами для нынешних виноделов, но тогда считавшиеся анахронизмом.

Роббер, племянник Мориса, продолжил новаторский традиционализм своего дяди. Он любит говорить: «Мы прошли путь от средневековой компании, разливавшей вина так, как они получаются, к современной, но сохранившей лучшие практики прошлого».

В конце 1960-х годов виноградникам Бургундии требовались решительные перемены. В частности это касалось отказа от химических удобрений и плотности посадки лоз. В 1970-ом году в хозяйство пришла Лоранс Жобар, утонченная женщина и великолепный энолог, ставшая законодателем бургундской моды.

И уже с конца 1970-х, начали выходить в свет вина, которые признаны с тех пор уникальным стилем Maison Drouhin: не пробивные, интенсивные, сразу покоряющие критиков и журналистов, а вдумчивые, деликатные, могущие много рассказать о своих терруарах и медленно раскрывающиеся на долгих дегустациях. Таким и дошел до наших дней этот очень большой и очень семейный бургундский Дом.

Немного о винограднике Clos des Mouches

Отметая домыслы насчет происхождения «мушиного» имени Beaune Clos des Mouches, Друэны утверждают, что на этом склоне с идеальной южной экспозицией крестьяне-виноградари держали свои пасеки. Собственный мед с душистых разнотравных бонских гор и сегодня является гордостью многих виноделов. А в те давние времена, когда бургундские виноградники получали от народа свои нынешние названия, пчел именовали mouches à miel, «медовые мухи».



Здесь, как и на многих бонских склонах, рос в основном пино нуар: в ассамбляже к нему традиционно добавляли шардоне, росший здесь же буквально на нескольких сотках. В 1925-ом году получилось так, что он вызрел значительно позже красного соседа: было решено впервые создать белое Clos des Mouches. Собранные у Друэна друзья-эксперты нашли вино просто великолепным, а среди последних был и Южен Корнюше, директор ресторана Maxim's. Он тут же закупил всю партию, и вино оценили уже в Париже: с тех пор des Mouches стало и белым, и красным.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА**Белые вина:**

Bourgogne Chardonnay AOC Laforet
Macon-Villages AOC
Pouilly-Fuisse AOC
Chablis AOC Domaine de Vaudon
Chablis Premier Cru AOC Vaillons
Chablis Premier Cru AOC Montmains
Chablis Grand Cru AOC Vaudesir
Chablis Grand Cru AOC Les Clos
Chablis Grand Cru AOC Bougros
Beaune Premier Cru AOC Clos des Mouches Blanc
Meursault AOC
Meursault Premier Cru AOC Perrieres
Puligny-Montrachet AOC
Puligny-Montrachet Premier Cru AOC Clos de la Garenne
Chassagne-Montrachet Premier Cru AOC Marquis de Laguiche
Batard-Montrachet Grand Cru AOC
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC
Montrachet Grand Cru AOC Marquis de Laguiche

Красные вина:

Beaujolais-Villages AOC
Fleurie AOC
Moulin-a-Vent AOC
Bourgogne Pinot Noir AOC Laforet Rouge
Volnay Premier Cru AOC Clos des Chenes
Pommard AOC
Beaune Premier Cru AOC Clos des Mouches Rouge
Nuits-Saint-Georges AOC
Nuits-Saint-Georges Premier Cru AOC Les Proses
Vosne-Romanee AOC
Vosne-Romanee Premier Cru AOC Les Petits Monts
Gevrey-Chambertin AOC
Chambolle-Musigny AOC
Echezeaux Grand Cru AOC
Charmes-Chambertin Grand Cru AOC
Grands Echezeaux Grand Cru AOC
Clos de Vougeot Grand Cru AOC
Bonnes-Mares Grand Cru AOC
Chambertin-Clos de Beze Grand Cru AOC

BOURGOGNE CHARDONNAY AOC LAFORET

Бургонь Шардоне АОС Лафоре

АППЕЛЛАСЬОН: Bourgogne AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в чанах из нержавеющей стали, выдержка в дубовых бочках в течение 8-ми месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** бледно-золотистый цвет с зеленоватыми отблесками. Аромат полевых цветов, фруктов с легким тоном миндаля. Освежающий вкус с хорошей кислотностью и легкой горчинкой в конце.**ГАСТРОНОМИЯ:** хороший аперитив. Также предлагать к салатам из морепродуктов, курице в белом соусе, мягким сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0

**MACON-VILLAGES AOC**

Макон-Вилляж АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Macon-Villages AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в чанах из нержавеющей стали, выдержка в стали и дубовых бочках в течение 6-и месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** бледно-золотистый цвет. Приятный аромат полевых цветов и фруктов — персиков и цитрусовых. Свежий вкус с тонами трав и пряностей. Отличное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** великолепно как аперитив.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0

**POUILLY-FUISSE AOC**

Пуйи-Фюиссе АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Pouilly-Fuisse AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 7-ми месяцев частично в стали, частично в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** бледно-золотистый цвет с хорошим блеском. Гармоничный аромат цитрусовых, акации и меда. Великолепный вкус с нотками апельсиновой корочки и миндаля. Долгое нежное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из белого мяса, к морепродуктам и рыбе.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0



CHABLIS AOC DOMAINE DE VAUDON

Шабли АОС Домен де Водон

АППЕЛЛАСЬОН: Chablis AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: особое кюве с лучших виноградников Шабли. Выдержка в стали и дубовых бочках в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. Аромат трав, цитрусовых, акации и орехов. Великолепный гармоничный вкус с минеральной ноткой и освежающей кислотностью.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из морепродуктов и рыбе.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5



CHABLIS PREMIER CRU AOC VAILLONS

Шабли Премье Крю АОС Вайон

АППЕЛЛАСЬОН: Chablis Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 9-ти месяцев частично в дубовых бочках, частично в стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: бледно-соломенный цвет. В аромате преобладают тона цветов и лепестков мяты. Через некоторое время проявляются тона грейпфрута и специй. Во вкусе на первый план выходят фруктовые оттенки и тона пряностей.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и козьему сыру.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5



CHABLIS PREMIER CRU AOC MONTMANS

Шабли Премье Крю АОС Монмен

АППЕЛЛАСЬОН: Chablis Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 9-ти месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: бледно-соломенный цвет. В аромате преобладают тона цитрусовых, лесных орехов и мяты. Длительный вкус с тонами цедры лимона, хлебных тостов и пряностей.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и козьему сыру.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5



CHABLIS GRAND CRU AOC VAUDESIR

Шабли Гран Крю АОС Водезир

АПШЕЛЛАСЬОН: Chablis Grand Cru АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: медленная ферментация проходит при контролируемой температуре. Выдержка в течение 8–9 месяцев в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: золотисто-желтый цвет. Тонкий аромат полевых цветов, кремния, цитрусовых и специй. Длительный округлый вкус с тонами кориандра и груши.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и козьему сыру.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,75	13,0



CHABLIS GRAND CRU AOC LES CLOS

Шабли Гран Крю АОС Ле Кло

АПШЕЛЛАСЬОН: Chablis Grand Cru АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 8–9 месяцев в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий золотистый цвет. В аромате преобладают тона цитрусовых, кориандра и трав. Длительный округлый вкус, сбалансированная кислотность, в послевкусии тона фруктов и пряностей.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе на гриле и козьему сыру.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,75	13,0



CHABLIS GRAND CRU AOC BOUGROS

Шабли Гран Крю АОС Бугро

АПШЕЛЛАСЬОН: Chablis Grand Cru АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 9-ти месяцев в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: среднетелое маслянистое вино, богатое ароматами груши, подлеска и минералов. Уравновешенное, структурированное, с хорошей кислотностью и долгим мягким послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и козьему сыру.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2002	0,75	13,0



BEAUNE PREMIER CRU AOC CLOS DES MOUCHES BLANC

Бон Премье Крю АОС Кло де Муш Блан

АППЕЛЛАСЬОН: Beaune Premier Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 16-ти месяцев в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** светло-золотистый цвет. Великолепный букет с оттенками засахаренных цитрусовых, лайма, дымка и легким ванильным тоном. Глубокое, объемное, с гибкой структурой, великолепным балансом и длительным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов и рыбе под соусом.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5

**MEURSAULT AOC**

Мерсо АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Meursault AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 10-ти месяцев в дубовых бочках, 30% из которых — новые.**ДЕГУСТАЦИЯ:** ярко-золотистый цвет. Тонкий аромат свежескошенной травы, грейпфрута и хлебной корочки. Хорошо структурированное вино со вкусом цитрусовых и орехов.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и паштетам из дичи.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0

**MEURSAULT PREMIER CRU AOC PERRIERES**

Мерсо Премье Крю АОС Перрьер

АППЕЛЛАСЬОН: Meursault Premier Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 9–10-ти месяцев в дубовых бочках, 40% из которых — новые.**ДЕГУСТАЦИЯ:** цвет светло-золотистый. В вине преобладают оттенки полевых цветов, сливочного масла и апельсиновой корочки. Великолепно сбалансированное и структурированное вино, с хорошей кислотностью и долгим мягким послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе под соусом и паштетам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



PULIGNY-MONTRACHET AOC

Пюлиньи-Монраше АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Puligny-Montrachet AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 10-ти месяцев в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотистый цвет и маслянистая структура. В букете выражены сладковатые оттенки спелых фруктов, цедры, жареного грецкого ореха и горячей булочки. Округлое, элегантное и сочное во вкусе, с долгим гармоничным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе под соусом и терринам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5

**PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU AOC CLOS DE LA GARENNE**

Пюлиньи-Монраше Премье Крю АОС Кло де ля Гарен

АППЕЛЛАСЬОН: Puligny-Montrachet Premier Cru.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 8–9 месяцев в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-желтый цвет с превосходным блеском. Превосходное, комплексное вино с оттенками экзотических и тропических фруктов, сливочного масла и специй. Богатое, насыщенное, с крепкой структурой и длительным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и козьему сыру.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,5
2006	0,75	13,5

**CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU AOC MARQUIS DE LAGUICHE**

Шассань-Монраше Премье Крю АОС Марки де Лягиш

АППЕЛЛАСЬОН: Chassagne-Montrachet Premier Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 14-ти месяцев в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** насыщенный желтый цвет. Это вино поражает многообразием оттенков в аромате. На первый план выходят нотки экзотических фруктов, цитрусовых, меда, жареного миндаля и сдобной булочки. Роскошная структура, маслянистость и сочное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе и козьему сыру.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



BATARD-MONTRACHET GRAND CRU AOC

Батар-Монраше Гран Крю АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Batard-Montrachet Grand Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 12–13-ти месяцев в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий золотистый цвет. Меняющиеся ароматы свежих персиков, яблок, сухофруктов, ванили и поджаренных тостов. Вино маслянистое по текстуре, с хорошей кислотностью и длительным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе под соусом и терринам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5

**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU AOC**

Кортон-Шарлемань Гран Крю АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Corton-Charlemagne Grand Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 14-ти месяцев в дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** блестящий золотистый цвет. Выраженные ароматы грейпфрута, цедры лимона, орехов и тостов. Хороший баланс кислотности, фруктовые и яркие минеральные нотки в послевкусии.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, к рыбе под соусом и терринам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5

**MONTRACHET GRAND CRU AOC MARQUIS DE LAGUICHE**

Монраше Гран Крю АОС Марки де Лягиш

АППЕЛЛАСЬОН: Montrachet Grand Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 20-ти месяцев частично в новых, частично в старых дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** насыщенный желтый цвет. Роскошные, сочные ароматы экзотических фруктов, цитрусовых, меда, жареного миндаля и сдобной булочки. Маслянистая структура, превосходно сбалансированная кислотность и богатое послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из морепродуктов, ракообразным и лососю.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2001	0,75	13,5



BEAUJOLAIS-VILLAGES AOC

Божоле-Вилляж АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Beaujolais-Villages AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: гаме.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: традиционная карбоническая мацерация и выдержка в стальных чанах в течение 4–5 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий пурпурный цвет. Приятный освежающий аромат красных ягод, фиалок и пионов. Шелковистая структура и мягкий освежающий вкус с оттенками миндаля, груши и смородины.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к закускам, мясным блюдам и пикантной кухне.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 14–16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5



FLEURIE AOC

Флёри АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Fleurie AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: гаме.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ручной сбор, карбоническая мацерация, выдержка в бочках в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: ярко-красный цвет. Аромат цветов — ириса, лепестков роз. Соблазнительные оттенки черной смородины и вишни во вкусе и немного древесного тона в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к мясным блюдам и пикантной кухне.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 14–16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,0



MOULIN-A-VENT AOC

Мулен-а-Ван АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Moulin-a-Vent AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: гаме.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ручной сбор, карбоническая мацерация, выдержка в стали в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: ярко-красный цвет. В ароматах насыщенный оттенок красных ягод и цветов. Очень освежающее с хорошей кислотностью и великолепной структурой.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к мясным блюдам и пикантной кухне.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 14–16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



BOURGOGNE PINOT NOIR AOC LAFORET ROUGE

Бургонь Пино Нуар АОС Лафоре Руж

АПШЕЛЛАСЬОН: Bourgogne AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино нуар.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в стальных емкостях, выдержка 70% в дубовых бочках, 30% в чанах из нержавеющей стали.**ДЕГУСТАЦИЯ:** розовато-гранатовый цвет. В аромате яркие оттенки красных ягод и лепестков роз. Во вкусе особенно выделяются тона красной смородины и вишни.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к мясным блюдам и сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5

**VOLNAY PREMIER CRU AOC CLOS DES CHENES**

Вольне Премье Крю АОС Кло де Шен

АПШЕЛЛАСЬОН: Volnay Premier Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино нуар.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка проходит в дубовых бочках в течение 12-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** ярко-гранатовый цвет. В аромате преобладают тона красных ягод, но с течением времени проявляются нотки фиалок, перца и подлеска. Вкус мягкий, обволакивающий с хорошей кислотностью.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из домашней птицы, красного мяса и сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0

**POMMARD AOC**

Поммар АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Pommard AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино нуар.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** рубиновый цвет. Аромат красной смородины, вишни, прелых листьев и коры дерева. Вкус насыщенный с выраженными танинами и хорошей кислотностью.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к мясным блюдам и сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



BEAUNE PREMIER CRU AOC CLOS DES MOUCHES ROUGE

Бон Премье Крю АОС Кло де Муш Руж

АПШЕЛЛАСЬОН: Beaune Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 15–18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: рубиновый цвет. Аромат смородины, малины, с оттенками подлеска. Великолепный вкус, округлый, сочный, с гибкой структурой, выраженными танинами и превосходной кислотностью.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к мясным блюдам и сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



NUITS-SAINT-GEORGES AOC

Нюи-Сен-Жорж АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Nuits-Saint-Georges AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 15–18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий рубиново-красный цвет. Насыщенный аромат красных ягод, с нотками подлеска и кожи. Богатый вкус, мощная структура, крепкие танины и послевкусие с оттенками специй и спелой вишни.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AOC LES PROCES

Нюи-Сен-Жорж Премье Крю АОС Ле Просе

АПШЕЛЛАСЬОН: Nuits-Saint-Georges Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный темно-красный цвет. На первом плане оттенки спелой сливы, пряностей, вишни и черной смородины и трюфеля. Терпкое, мощное, и в то же время элегантно, с фруктовыми ароматами в послевкусии. Долгий вкус с тонами красных ягод и дымка. Великолепный баланс танинов и кислотности.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо подойдет петух в вине, мясо на гриле и сыры.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



VOSNE-ROMANÉE AOC

Вон-Романе АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Vosne-Romanee AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: ярко-красный цвет. В букете слышны ароматы вишни, табака, фиалки. Мягкий, немного пряный вкус с оттенками красных ягод и комплексное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU AOC LES PETITS MONTS

Вон-Романе Премье Крю АОС Ле Пти Мон

АПШЕЛЛАСЬОН: Vosne-Romanee Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий гранатовый цвет. Насыщенный букет ароматов красных ягод, подлеска и фиалки на фоне ванили и сладких пряностей. Богатый вкус, с отличной структурой, бархатистый, мягкий, элегантный и одновременно сильный и сложный.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



GEVREY-CHAMBERTIN AOC

Жевре-Шамбертен АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Gevrey-Chambertin AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиновый цвет и спелые, сочные ароматы черной смородины и других ягод. Среднетелое, гармоничное и сбалансированное во вкусе, с бархатистыми танинами и длительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



CHAMBOLLE-MUSIGNY AOC

Шамболь-Мюзиньи АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Chambolle-Musigny AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 16-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино рубинового цвета с интенсивными ароматами вишни, специй и оттенками подлеска. Вкус удивительно приятный, округлый, с нотками вишни, малины и зрелыми танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



ECHEZEUX GRAND CRU AOC

Эшезо Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Echezeaux Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий рубиновый цвет. Сочные ароматы малины и кофе дополняют легкие минеральные нотки. Вкус фруктовый, насыщенный. Хорошая структура, зрелые танины, продолжительное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU AOC

Шарм-Шамбертен Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Charmes-Chambertin Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий рубиновый цвет. Ароматы спелых фруктов, табака, специй и мокрой коры дерева. Во вкусе тона ягод и специй. Хорошо структурированное и прекрасно сбалансированное вино с мягкими танинами и длительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,0



GRANDS-ECHEZEUX GRAND CRU AOC

Грандз-Эшезо Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Grands-Echezeaux Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный рубиновый цвет. Вино демонстрирует глубину, богатство и чрезвычайную концентрацию, как в аромате, так и во вкусе. Проявляются нотки черешни, красной смородины, малины, табака и прелых листьев.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU AOC

Кло де Вужо Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Clos de Vougeot Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий рубиновый цвет и элегантный букет с ароматами вишни, малины, земляники и подлеска. Крепкая структура, выраженные танины и освежающая кислотность.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи и телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



BONNES-MARES GRAND CRU AOC

Бон-Мар Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Bonnes-Mares Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиново-красный цвет. Вино с ароматом вишни, табака, трюфеля и подлеска. Изящный, концентрированный вкус с шелковистой текстурой и долгим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному мясу, блюдам из домашней птицы и оленины, и выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE GRAND CRU AOC

Шамбертен-Кло де Без Гран Крю АОС

АПШЕЛАСЬОН: Chambertin-Clos de Beze Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18–20-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: великолепный рубиновый цвет. Нежные ароматы красных ягод, пряностей, лакрицы и черного трюфеля. Богатое, насыщенное, с плотной структурой, крепкими танинами и продолжительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к блюдам из дичи, домашней птицы и телятины с грибами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,0

