

DOMAINE FRANÇOIS PARENT

Домен Франсуа Паран

Домен Франсуа Паран — это семейное хозяйство, созданное Жаком Параном в коммуне Поммар в середине XX века, которое одним из первых в Бургундии стало выпускать вина под собственной этикеткой. Франсуа Паран, как и его отец — Жак, всегда находится в авангарде событий, предвидя изменения и участвуя в революционных решениях. Философия домена основана на чутком отношении к лозе и винограду. Как говорит Франсуа: «хорошее вино начинается еще на винограднике». Это один из лучших специалистов по красным винам Кот д'Ора, как никто другой понимающий и чувствующий сорт пино нуар.

Сам Франсуа очень дружен с великими шеф-поварами Франции, такими как Труагро, Бокюз и Жирарде, в ресторанах которых представлены удивительные вина домена, способные отражать малейшие особенности терруаров Бургундии.

Брожение вина в чане в течение всего нескольких часов ...одна ночь после сбора урожая ... на исходе лета! Так родилось это уникальное игристое розовое «Сонж д'юн Ньюи д'этэ». Первый миллезим увидел свет на исходе XX столетия в 1999 году.

Франсуа Паран посвятил это вино своей супруге Анн-Франсуаз, и дал ему имя «Сон в летнюю ночь». В нем также как и в пьесе Шекспира чувствуется загадочность, праздник, искрящийся юмор и любовь. В оформлении этикетки использован фрагмент картины художника Жан-Баттиста Валадье (Jean-Baptiste Valadie), холст, масло.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА

Розовые вина:

Cremant de Bourgogne AOC Songe d'une nuit d'ete Brut Rose

CREMANT DE BOURGOGNE AOC SONGE D'UNE NUIT D'ETE BRUT ROSE

Креман де Бургонь АОС Сонж д'юн ньюи д'этэ Брют Розе

АППЕЛЛАСЬОН: Cremant de Bourgogne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: сбор винограда вручную, винификация в емкостях из нержавеющей стали с применением метода сенье («кровопускание»), классическая двойная ферментация, выдержка на осадке в бутылках в течение 15–18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: нежный клубнично-розовый цвет и тонкая нежная игра пузырьков. В бокале вино соблазняет своим чистым неповторимым стилем, прекрасно сбалансированными ароматами красных фруктов и ягод. Элегантное и шелковистое во вкусе с приятным покалыванием, сочным телом, хорошей кислотностью и долгим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: идеально в качестве изысканного аперитива и сопровождения к ягодно-фруктовым муссам (малина, черная смородина, вишня...), к шарлотке с красными ягодами, пирожным из песочного теста.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 7–9°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
NV	0,75	12,0

