



## DOMAINE CAILBOURDIN

Домен Кайлбурден

Этот небольшой семейный домен был создан в 1980 в апелласьоне Пуيي-Фюме и составляет 16 га. И за короткий промежуток времени Алену Кайлбурдену удалось зарекомендовать себя одним из самых талантливых виноделов региона. Сделав ставку на качество и располагая превосходными виноградниками на лучших терруарах Пуيي-Фюме, он противопоставил себя крупным неготианским брендам, всё чаще и чаще занимая высокие места в рейтингах различных изданий.



### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Белые вина:

Pouilly-Fume AOC Les Cris

Pouilly-Fume AOC Triptyque



## POUILLY-FUME AOC LES CRIS

Пуи-Фюме АОС Ле Кри

**АПШЕЛАСЬОН:** Pouilly-Fume AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** совиньон блан. Возраст лоз — 20–30 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** длительная выдержка на осадке с частым батонажем. Малолактическая ферментация не проводится.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино чрезвычайно элегантное, с тончайшим минеральным ароматом с нотками ананаса, цитрусовых, персика. По прошествии 2–3-х лет ароматы становятся более мягкими и округлыми. Во вкусе ощущается довольно мощная и маслянистая основа и прекрасный баланс.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к рыбе, особенно под соусами, белому мясу и сырам из козьего молока.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

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



## POUILLY-FUME AOC TRIPTYQUE

Пуи-Фюме АОС Триптик

**АПШЕЛАСЬОН:** Pouilly-Fume AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** совиньон блан. Возраст лоз — 70 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино ферментируется и выдерживается на осадке в дубовых бочках, треть из которых — новые. Малолактическая ферментация не проводится. Урожай, собранный с различных участков, винифицируется отдельно.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** в этом вине гармонично сочетаются мощь и элегантность. В аромате угадываются фруктовые, минеральные и дубовые оттенки. Во вкусе доминируют минеральные нотки и сортовые оттенки совиньона.

**ГАСТРОНОМИЯ:** это вино прекрасно подойдет к речной рыбе, копченому лососю и паштету из гусиной печени.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л
2006	0,75

