

**DOMAINE LAPORTE**

Домен Ляпорт

Основанный в 1850 году в самом сердце Сансера, домен Ляпорт известен непревзойденным качеством своих вин — Сансера и Пуйи-Фюме. Домену принадлежат 20 га виноградников в долине Луары, а также виноградники в Новой Зеландии, Мальборо. Самое важное владение хозяйства — домен Рошуа, виноградник площадью около 10 га недалеко от города Сен-Сатюр, всего в нескольких километрах от Сансера.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:**Белые вина:**

Pouilly-Fumé «Les Duchesses»

Pouilly-Fumé «La Vigne de Beaussoppet»

Sancerre Blanc «Le Rochoy»

Sancerre Blanc «Le Grand Rochoy»

Розовое вино:

Sancerre Rosé «La Cresle»

POUILLY-FUMÉ «LES DUCHESSES»

Пуйи-Фюме «Ле Дюшесс»

*Это вино производится с отдельного виноградника «Ле Дюшес», расположенного в самом сердце Пуйи-Фюме.***АПШЕЛЛАСЬОН:** Pouilly-Fume AOC.**СОРТ ВИНОГРАДА:** 100% совиньон блан.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация проходит в нейтральных емкостях; малолактическая ферментация не проводится; выдержка на осадке в течение 5-ти месяцев, 1 месяц — в бутылке.**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком; в аромате преобладают тона цитрусовых фруктов, подчеркнутые дымными нотками; вкус округлый с мягким минеральным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** вино отлично сочетается с рыбой на гриле, блюдами из морепродуктов, белым мясом и мягкими сырами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2008	0,375	12,5
2008	0,75	12,5

**POUILLY-FUMÉ «LA VIGNE DE BEAUSSOPPET»**

Пуйи-Фюме «Ля Винь де Боссоппет»

*Это вино производят с виноградника «Ля Винь де Боссоппет», известного еще с 1492 года, со старых лоз.***АПШЕЛЛАСЬОН:** Pouilly-Fume AOC.**СОРТ ВИНОГРАДА:** 100% совиньон блан.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** урожай собирается вручную; ферментация проходит частично (70%) в нейтральных емкостях, частично — в дубе (30%). Малолактическая ферментация не проводится; выдержка на благородном осадке в барриках в течение 9-ти месяцев с последующей выдержкой в бутылке в течение еще 6-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком; в аромате преобладают тона цитрусовых фруктов, подчеркнутые дымными нотками; вкус округлый с мягким минеральным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** вино отлично сочетается с рыбой на гриле, блюдами из морепродуктов, белым мясом и мягкими сырами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2007	0,75	12,5

**SANCERRE BLANC «LE ROCHOY»**

Сансер Блан «Ле Рошуа»

*Особая гордость хозяйства — виноградник на склоне Домен дю Рошуа, известный с давних времен своими уникальными глинистыми и известняковыми почвами. Исторически на месте виноградника находились галло-римские каменоломни, которые назывались Rochetum, отсюда и родилось название «Рошуа».***АПШЕЛЛАСЬОН:** Sancerre AOC.**СОРТ ВИНОГРАДА:** 100% совиньон блан.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в стальных емкостях; малолактическая ферментация не проводится; выдержка на благородном осадке в течение 5-ти месяцев, в бутылке не менее месяца.**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино соломенного цвета с золотистым оттенком; освежающий аромат с тонами белых цветов и растительными нотками; богатый насыщенный вкус с приятным минеральным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасный аперитив, а также хорошо в сочетании с рыбными блюдами, салатами из морепродуктов, козьим сыром.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 11–12°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2008	0,375	12,5
2008	0,75	12,5



SANCERRE BLANC «LE GRAND ROCHOY»

Сансер Блан «Ле Гран Рошуа»

Особая гордость хозяйства — виноградник на склоне Домен дю Рошуа, известный с давних времен своими уникальными глинистыми и известняковыми почвами. Вино Le Grand Rochoy производится со старых лоз (2,5 га); низкая урожайность: 30 г/га.

АПШЕЛЛАСЬОН: Sancerre AOC.

СОРТ ВИНОГРАДА: 100% совиньон блан.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: часть вина (50%) ферментируется в стальных емкостях, остальные 50% — во французских барриках; малолактическая ферментация не проводится; выдержка на благородном осадке в течение 12-ти месяцев, в бутылке в течение 6-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино соломенного цвета с золотистым оттенком и ярким блеском; в аромате преобладают тона цитрусов и экзотических фруктов с нотками ванили, специй и характерным минеральным оттенком; вкус округлый с мягким сливочным послевкусием. Вино с удивительным характером, тонкое и элегантное.

ГАСТРОНОМИЯ: вино отлично сочетается с блюдами из морепродуктов, рыбой, белым мясом и мягкими сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12-14°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2003	0,375	12,5
2003	0,75	12,5



SANCERRE ROSÉ «LA CRESLE»

Сансер Розе «Ля Крель»

Название «Cresle» происходит от слова «craie» — «мел», что отражает тонкий минеральный характер этого вина. Виноградники расположены на глинистых и известняковых почвах.

АПШЕЛЛАСЬОН: Sancerre AOC.

СОРТ ВИНОГРАДА: 100% пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ручной сбор урожая; ферментация — при контролируемой температуре; малолактическая ферментация не проводится; выдерживается на благородном осадке в течение нескольких месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино нежно-лососевого цвета с ярким блеском; освежающий аромат с тонами экзотических фруктов, красных ягод и легким оттенком специй; во вкусе великолепный баланс свежести и кислотности.

ГАСТРОНОМИЯ: вино послужит хорошим аперитивом, а также станет прекрасным дополнением к салатам, легким закускам, барбекю и блюдам восточной кухни.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10-13°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2008	0,75	12,5

