

CHATEAU DE LA GARDINE**CHATEAU DE LA GARDINE**

Шато де ля Гардин

Говорят, чтобы сделать великий Шатонеф, нужно чтобы виноградники были обращены к Роне и росли на каменистых почвах. И вина Шато де ля Гардин полностью подтверждают эту поговорку.

Первое упоминание о владении Ля Гардин появилось в 1699, а с 1763 этот участок описан как замок с прилегающими к нему виноградниками. Тогда же там были выстроены погреба, и началась винодельческая история этого хозяйства. На сегодняшний день Шато де ля Гардин принадлежит семье Брюнель, которые насчитывают не одно поколение талантливых виноделов. Превосходное расположение виноградников и умелый подход к технологическим процессам позволили этому хозяйству стать одним из лучших на территории Шатонеф дю Пап, занимая верхние строчки в мировых рейтингах.

Особенность их стиля — элегантные вина, способные к длительной выдержке.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:**Белые вина:**

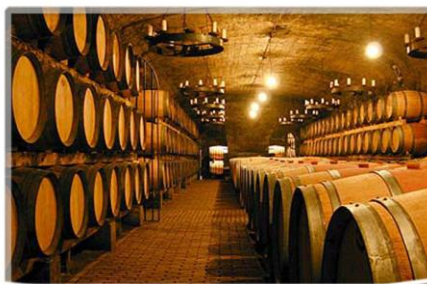
Chateauneuf du Pape AOC Cuvee Tradition

Chateauneuf du Pape AOC Cuvee des Generation Marie-Leoncie (Vieilles Vignes)

Красные вина:

Chateauneuf du Pape AOC Cuvee Tradition

Chateauneuf du Pape AOC Cuvee des Generation Gaston-Philippe



CHATEAUNEUF DU PAPE AOC CUVÉE TRADITION

Шатонёф дю Пап АОС Кюве Традишон

АППЕЛЛАСЬОН: Chateauneuf Du Pape АОС.**СОРТА ВИНОГРАДА:** 50% гренаш блан, 30% руссан, 20% клерет и бурбуленк.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** традиционная винификация. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и в дубовых бочках в течение 6-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** цветочные тона с легкими оттенками аниса и фенхеля. Округлое, ароматное вино с долгим свежим послевкусием. Небольшой оттенок дуба в общем аромате. Приятное и очаровывающее вино.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать как аперитив, к рыбным блюдам, белому мясу, блюдам из домашней птицы под соусами. Превосходно сочетается с выдержанными козьими сырами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л
2007	0,75

**CHATEAUNEUF DU PAPE AOC CUVÉE DES GÉNÉRATION MARIE-LEONCIE
(VIEILLES VIGNES)**

Шатонёф дю Пап АОС Кюве де Женерасьон Мари-Леонси (Вьей Винь)

АППЕЛЛАСЬОН: Chateauneuf Du Pape АОС.**СОРТА ВИНОГРАДА:** гренаш блан, клерет, русан, бурбуленк.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** винификация проводится в новых дубовых бочках. Выдержка — в тех же бочках в течение 10-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-желтый цвет с зелеными отблесками. В аромате преобладают медовые тона, ваниль, оттенки цветочных ароматов и минеральные нотки. Насыщенное, полнотелое вино с легким оттенком дуба. Кислотность придает вину изумительную свежесть.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из рыбы под соусами, белому мясу, домашней птице под соусами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л
1999	0,75



CHATEAUNEUF DU PAPE AOC CUVÉE TRADITION

Шатонёф дю Пап АОС Кюве Традишон

АППЕЛЛАСЬОН: Chateauneuf Du Pape AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** 65% гренаш, 15% сира, 15% мурведр, мускардэн.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** малолактическая ферментация проводится в стальных емкостях, затем выдержка — частично в стали, частично дубовых бочках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** богатый рубиновый цвет с красноватым оттенком. В аромате вино демонстрирует пряные нотки, тона спелых черных фруктов, жареного кофе и какао. Превосходно сбалансированное, вино сочетает в себе хорошую кислотность, спелые танины и мощное фруктовое послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к мясу слабой прожарки, дичи, тушеным блюдам, выдержанным сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л
2005	0,375
2005	0,75

**CHATEAUNEUF DU PAPE AOC CUVÉE DES GÉNÉRATION GASTON-PHILIPPE**

Шатонёф дю Пап АОС Кюве де Женерасьон Гастон-Филипп

АППЕЛЛАСЬОН: Chateauneuf Du Pape AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** гренаш, сира, мурведр.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ручной сбор винограда, отделение гребней, выдержка — только в новых дубовых бочках 18 месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** почти черный цвет. Полный и богатый аромат со сливочными тонами, нотками черной смородины, экзотических специй, фруктовых косточек. Округлое, полное, мясистое вино, богатое танинами, дающими выдающееся послевкусие. Вино победитель, которое стоит еще подержать в погребе, но которое уже покоряет.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к жареной телятине, дичи, выдержанным сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л
1990	0,75

