



DOMAINE LA REMEJEANNE

Домен ля Ремежан

Семейное хозяйство Домен ля Ремежан было основано в 1960 Франсуа Кляйном. История самого Франсуа довольно необычна, являясь выходцем из Эльзаса, родился он в Марокко, а винодельню основал в долине Роны. Сделав свой выбор в пользу виноградников Кот дю Рона, он занялся производством вин, основываясь на органических принципах работы. В 1988 управление взял на себя сын Франсуа, Реми. Он стажировался на многих винодельнях, изучая тонкости ремесла. Приобретя достаточный опыт, Реми проникся уникальностью различных терруаров хозяйства своего отца и решил отразить это в каждом из своих кюве. Сама винодельня располагается вблизи городка Баньоль сюр Сез в департаменте Гар.

С виноградников открывается прекрасный вид на неприступный массив Мон-Ванту, а растущие повсюду дубы и оливковые деревья очень напоминают провансальский пейзаж. Виноградники зачастую окружены старыми каменными стенами и высажены на склонах холмов террасами.

«Я хочу вам предложить оригинальные, необычные вина, передающие особенность каждого года урожая, почв, и отвечающие вашим самым высоким требованиям», — Реми Кляйн.

Его Кот дю Рон получил оценку экселент (excellent) от Роберта Паркера, начавшего свою карьеру винного адвоката именно с ронских вин. При этом вина являются образцом грамотного сочетания цена/качество.

Не довольствуясь просто указанием виноградников, с которых происходят его вина, Реми Кляйн дал каждому кюве стилистическое определение согласно тому, что он желал воплотить при создании того или иного ассамбляжа. Так родились эпитафии к каждому вину: Элегантность, Обольщение, Гармония, Благородство и Характер.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Красные вина:

Cotes du Rhone AOC Cuvee les Chevrefeuille

Cotes du Rhone AOC Cuvee les Arbousiers



COTES DU RHONE AOC CUVÉE LES CHEVREFEUILLES

Кот дю Рон АОС Кюве ле Шеврфёй

Название этого вина связано с виноградником, окруженном жимолостью (фр. chevrefeuille). Он расположен на склоне с восточной экспозицией на уровне 250 м. Почвы состоят из лесса на подушке из серого известняка.

Этиграфом к этому вину служит определение «Элегантность», выбранное самим виноделом Реми Кляйном.

АПШЕЛЛАСЬОН: Cotes du Rhone AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 40% гренаш, 20% сира, 10% мурведр, 10% кариньян, 10% сенсо, 10% кунуаз.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается в стали в течение 12-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: красно-рубиновый цвет и ароматы свежих фруктов, черных и красных ягод и лакрицы. Вкус элегантный, объемный, нежный с тонкими фруктовыми нотками. Вино с гибкой структурой и мягкими танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к мясу на гриле или домашней птице.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	14,5	1,9



COTES DU RHONE AOC CUVÉE LES ARBOUSIERS

Кот дю Рон АОС Кюве лез Арбузье

Лез Арбузье – небольшой виноградник, чье название связано с растением земляничник из семейства вересковых, которое его окружает. Лозы возрастом 25 лет высажены на склоне, обращенном на юго-восток, на уровне 250 м.

Этиграфом к этому вину служит определение «Гармония», выбранное самим виноделом Реми Кляйном.

АПШЕЛЛАСЬОН: Cotes du Rhone AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 60% гренаш, 40% сира.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается в стали в течение 12-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: темно-рубиновый цвет и комплексный букет, с доминирующими нотками специй и джема из красных ягод. Во вкусе – удивительная свежесть, хорошая структура, шелковистые танины, с приятными ароматами спелой вишни, карамели и лакрицы. Гармоничное вино с длительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с блюдами из домашней птицы и пернатой дичи, особенно фазана.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	14,5	1,7

