

# NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU «LES TERRES BLANCHES» A & ARLAUD НЮИ СЕН ЖОРЖ ПРЕМЬЕ КРЮ «ЛЕ ТЕРР БЛАНШ» А & АРЛО



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Nuits Saint Georges 1er Cru AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Блан

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 600 бутылок



История хозяйства Domaine Arlaud началась тогда, когда Жозеф Арло женился на уроженке Бургундии, Renee Amiot, во время Второй Мировой войны. Свадебным подарком родственников Renee были бесценные виноградники, на которых Жозеф проводил всё своё свободное время с 1949 по 1970 год, работая с виноградными лозами и занимаясь производством вина. В 1966 году он приобрёл старый погреб «Grenier a sel» в Nuits Saint Georges для хранения своих вин. Этот погреб 14 века стал эмблемой винодельни и до сих пор изображается на этикетках.

**Nuits Saint Georges Les Terres Blanches** – уникальное для Бургундии вино, так как производится из сорта Пино Блан (белой мутации сорта Пино Нуар), что разрешено только в одном аппелласьоне Nuits Saint Georges.

### Терруар:

Небольшой виноградник южной экспозиции, лежащий на «белых почвах» – «terres blanches», глинистых и известняковых.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают вручную в небольшие ящики, затем перебирается вручную на двух последовательных линиях. Гребнеотделение не проводят, виноград мягко прессуют в пневматических прессах. Алкогольное брожение проходит с природными дрожжами в барриках. Ничего стороннего не добавляют в вино, кроме минимальной дозы диоксида серы. Вино выдерживают 14-18 месяцев в барриках из французского дуба, с периодическим взбалтыванием осадка (баттонаж), без использования нового дуба. Вино разливают по бутылкам без фильтрации, лишь с легким осветлением; согласно лунному календарю.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенный.

**Аромат:** Нежные фруктовые ноты переплетаются со сливочными оттенками и нотами лесного ореха.

**Вкус:** Округлое вино с весомым телом, в полной мере сохранившее свою свежесть. Невероятно длинное послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из белого мяса, блюдам из грибов, фуа-гра и нежным паштетам. Температура подачи: 12-14 °С.

