

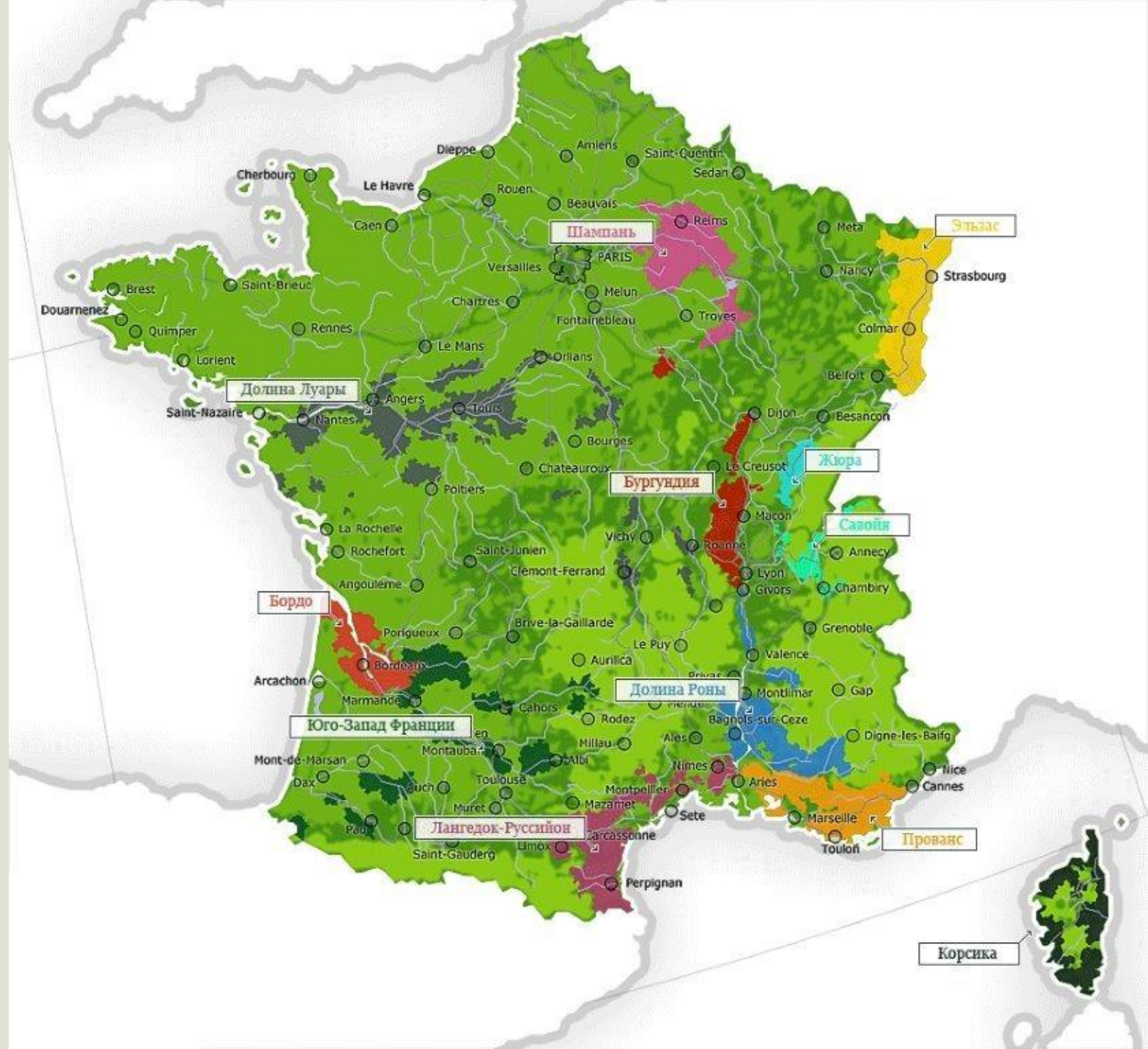


ФРАНЦИЯ
БУРГУНДИЯ



ФРАНЦИЯ

- На сегодняшний день во Франции выделяют 10 основных винодельческих регионов
- Годовой объем производства – 7-8 миллиардов бутылок (крупнейший производитель в мире)
- Общая площадь виноградников – 836 999 Га (второе место после Испании)
- Доля на мировом рынке вина – 17,6% (первое место)
- Доход отрасли – 18 миллиардов евро



Классификации вин и качественные стандарты

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

Контроль по происхождению, самые дорогие вина, соответствующие правилам своего апелласьона. Перед продажей каждая бутылка проходит дегустацию.

Слово «d'Origine» обычно заменяется конкретным названием.

VDQS (Vin Delimite de Qualite Superieure)

Вина-кандидаты, ожидающие присвоения категории AOC. Хотя требования к этой группе несколько ниже, но большинство производителей стараются придерживаться самых высоких стандартов.

VdP (Vin de Pays)

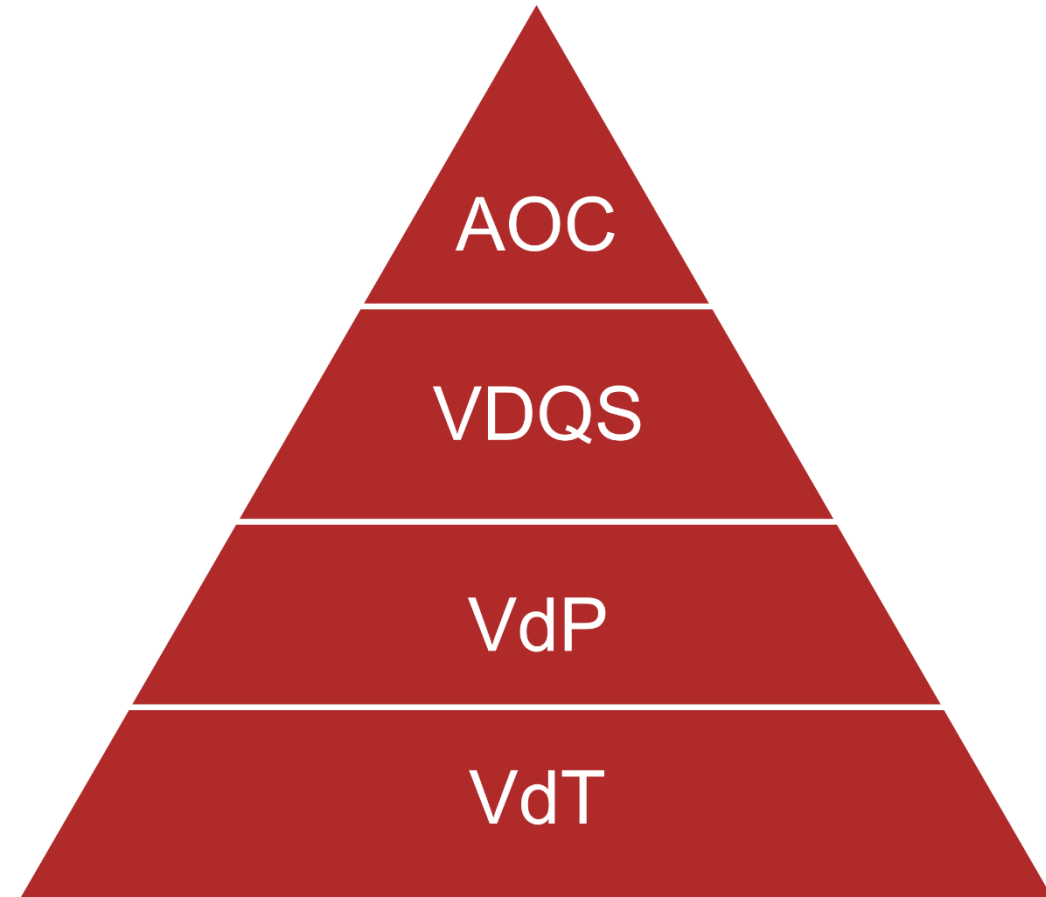
Французские вина из регионального виноматериала, контролируются только крепость напитка, сорт и урожайность винограда. В основном это продукция небольших сельских винодельческих предприятий, но по качеству она может не уступать высшей категории.

VdT (Vin de Table)

Обычные столовые вина, сделанные на территории Франции, которые проходят лишь лабораторный контроль. В их производстве можно использовать виноматериал из других стран Европейского Союза.

Cru

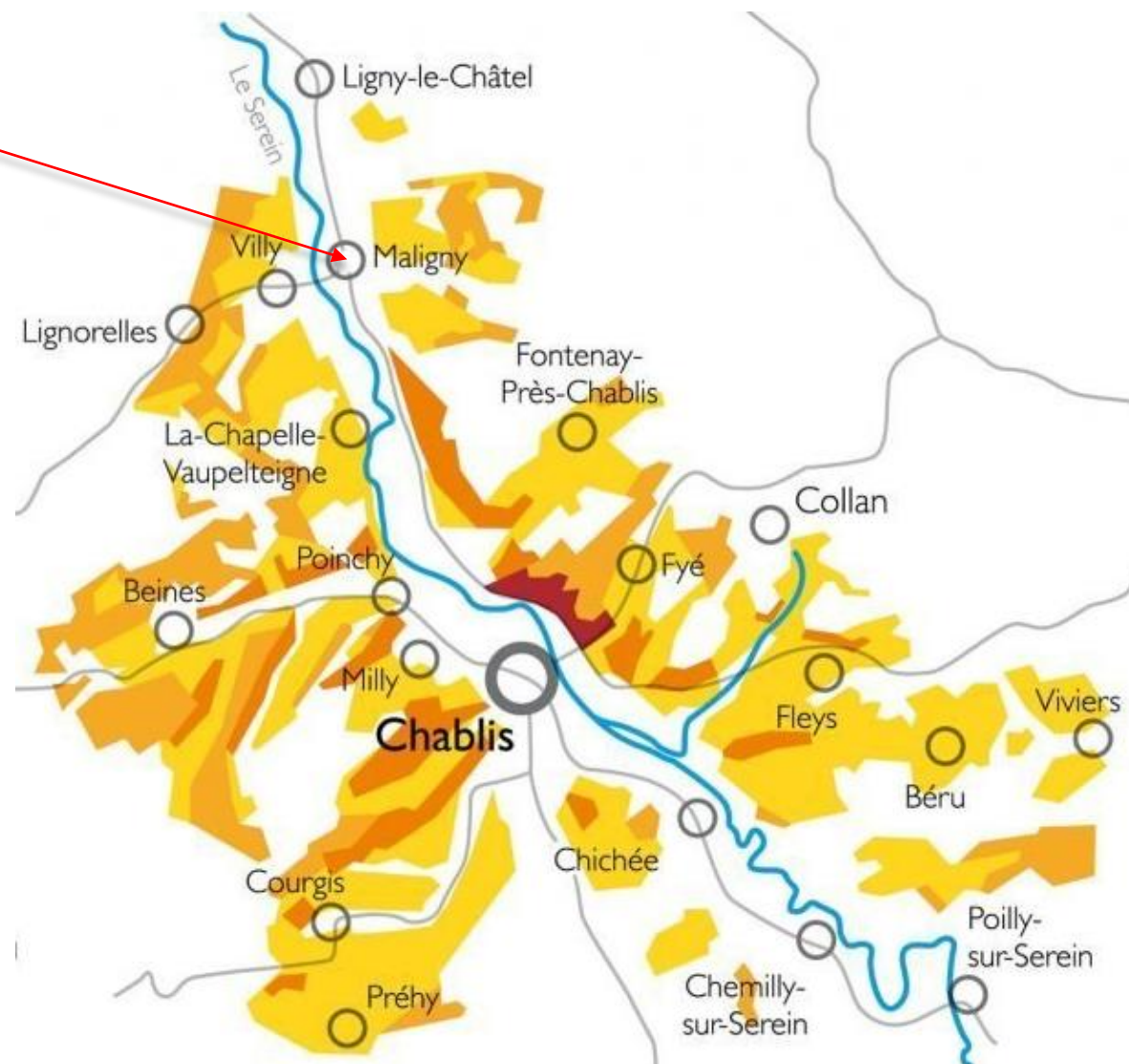
На этикетке значит, что виноград выращен на плантации, исторически дающей лучший урожай, чем окружающие. Это показатель высочайшего качества.





Jacques de la FERTÉ

- Расположена в городе Малиньи, является одним из старейших поместий на виноградниках Шабли.
- Дата основания 1690 год
- 12-е поколение виноделов
- Виноградники расположены в пяти различных виноградниках Шабли, в том числе класса Премье Крю и Гран Крю.





25 ЛЕТ

Средний возраст лозы.

Сбор винограда осуществляется
вручную.



1 000 000

Бутылок Шабли ежегодно
производит компания



60 %

ГОДОВОГО ОБЪЕМА

производимой продукции компания экспортирует:

- США 25,3%
- Канада 12%
- Великобритания 5,8%
- Германия 5,7%
- Багамские острова 4,6%
- Чешская республика 4,5%
- Другие страны менее 5%





Jacques de la FERTÉ – современное предприятие полного цикла, на котором успешно сочетаются традиционные и инновационные практики виноделия.



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%)

Категория: АОС Шабли Премьер Крю Вайон

Регион: Бургундия

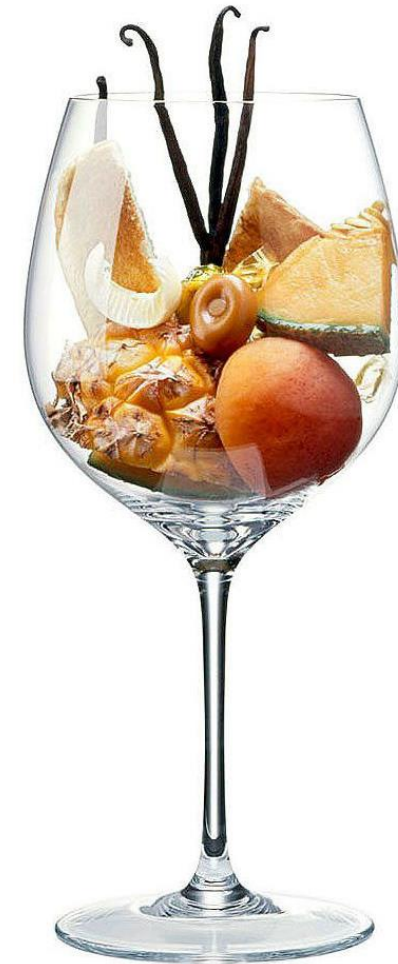
Алкоголь: 13%

Вино ярко- золотистого цвета, производится из собранного вручную винограда сорта Шардоне, выращенного на меловых почвах Бургундии.

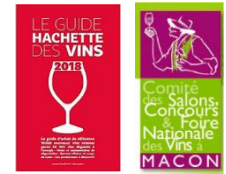
Аромат вина свежий, элегантный, сотканный из нот кремния, трав и луговых цветов. Вино обладает сбалансированной кислотностью и сложным вкусом с нотами цитрусовых, спелой груши и цветов акации, шелковистым и минеральным послевкусием.

Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, к салатам, а также к блюдам из морепродуктов, ракообразных, устриц, рыбы и к белому мясу птицы в сливочном соусе.

JACQUES DE LA FERTÉ CHABLIS 1-ER CRU VAILLON



91 POINTS **Decanter**



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%)

Категория: АОС Шабли

Регион: Бургундия.

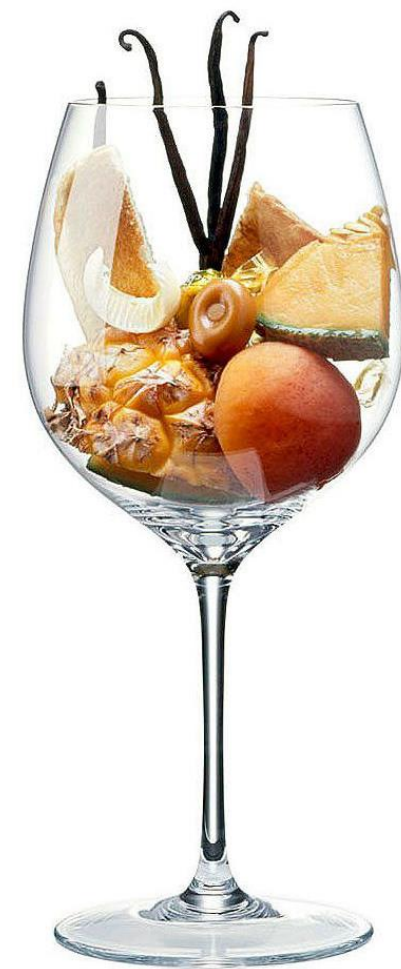
Алкоголь: 12,5%

Вино золотистого цвета.

Аромат вина сложный, утонченный, с цветочными и фруктовыми нотами. Вкус вина элегантный, с тонами белых цветов акации и минеральными нотами в послевкусии.

Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, к закускам, салатам, к блюдам из морепродуктов, устриц, рыбы и к белому мясу птицы, а также к суши и блюдам экзотической кухни: карри, тандыр, вок.

JACQUES DE LA FERTÉ CHABLIS FLEUR D'ACACIA



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%)

Категория: АОС

Регион: Бургундия.

Алкоголь: 12,5%

Вино светло-золотистого цвета. Аромат вина интенсивный, фруктовый, с легкими цитрусовыми нотами. Вкус вина округлый, свежий, раскрывающийся тонами спелых белых фруктов с доминирующей нотой персика. Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам из морепродуктов, моллюсков, птицы, к рыбе на гриле и к салатам.

JACQUES DE LA FERTÉ BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY



Красное сухое.

Сорт винограда: Пино Нуар (100%)

Категория: АОС

Регион: Бургундия.

Алкоголь: 12,5%

Выдержка в дубовых бочках от 9 месяцев до 3-х лет

Вино бордового цвета.

Аромат вина интенсивный, сочетающий в себе тона спелых красных и темных ягод – черной смородины, вишни, клубники, черники и голубики.

Вкус вина элегантный, насыщенный, с выраженными фруктовыми нотами и бархатистыми танинами в послевкусии. Подавать при температуре 16°C - 18°C к блюдам из мяса на гриле, дичи и к выдержанным сырам.

JACQUES DE LA FERTÉ BOURGOGNE PINOT NOIR

