

ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Желтое яблоко



Айва



Цедра лайма



Карамбола



Ананас



Масло



Поджаренный
хлеб



Мед



Сливочная
карамель



Ваниль

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ШАРДОНЕ

Два самых известных стиля шардоне – это сливочные маслянистые вина с выдержкой в бочке и свежие минеральные вина без выдержки. Кроме того, различают «южное» шардоне из теплых регионов, где виноград хорошо вызревает (их отличает аромат персика, ананаса, банана и других желтых тропических фруктов), и «северное» шардоне из регионов с более прохладным климатом, в таких винах доминируют цитрусовые и зеленые фрукты, вроде яблока и груши.

В последние годы США почти догнали Франции по площадям виноградников с шардоне. Это основной сорт винограда, например, в Калифорнии. Тем не менее, самые известные вина из шардоне по сей день производят в апелласьоне Шабли в Бургундии.

Главные регионы



Франция

44 тыс. га



США

40 тыс. га



Австралия

27 тыс. га



Италия

19 тыс. га

ЭТО ИНТЕРЕСНО

1330 год

к этой дате относится первое документальное упоминание о сорте шардоне. Запись была сделана в книге монашеского ордена цистерцианцев.

ШАРДОНЕ ОТ БУРГУНДИИ ДО МЕНДОСЫ



GARNIER ET FILS ФРАНЦИЯ

Органическое вино из апелласьона Шабли с выдержкой в емкостях из нержавеющей стали 8-12 мес. В аромате преобладают ароматы луговых трав и желтых фруктов. Отлично дополнит морепродукты и запеченную белую рыбу.



BATASIOLO SERBATO ИТАЛИЯ

Базовое шардоне из Пьемонта с ярким насыщенным ароматом желтых яблок, ананаса, карамболы и шалфея. Гастрономичное вино, которое хорошо сочетается с пастой, овощными супами вроде минестроне, рыбой и нежирным белым мясом.



DOMAINE DE L'ENCHANTOIR

Органическое вино с выдержкой на тонком осадке в емкостях из нержавеющей стали семь месяцев. В аромате преобладают тропические фрукты, персик и цитрусовые. Рекомендуем классические сочетания с сыром, морепродуктами и рыбой.



LUCA АРГЕНТИНА

Вино с выдержкой во французских бочках 12 месяцев. В аромате преобладают тропические фрукты и кондитерские пряности. Идеально дополнит крабы и рыбу, а также итальянскую пасту с лесными грибами и сливочным соусом.