

Льо Дом 2007

„Вкусът е разкошен, плътно тяло с пикантни черни плодове, наситени танини и толкова гладка структура, че може да се плъзнете по него.“

Наименование: AC Bordeaux Grand Cru Saint-Emilion

Сорт: 80% Каберне Фран, 20% Мерло

Произход: Трите хектара Сингъл Винярд се намират до Шато Анжелус и представят най-силната изява на Каберне Фран във вино на това ниво от Бордо. 80% от лозята са посветени на този сорт – останалите са със стари лозя Мерло. Лозята са посадени през 1950 върху пясъчливи почви и обширен слой минерална и желязна руда. Тераорът и възрастта на лозята са определящият фактор.

Винопроизводство: Гроздето е брано ръчно в идеалния момент на зрялост в малки и плитки касетки. Касетките се изсипват върху първите сортировъчни машини, където гроздовете, които не могат да достигнат необходимите плодови качества автоматично се премахват през решетки. Шест сортировъчни машини премахват всеки грозд, който не отговаря на стандарта за качество. По този начин плодовете, които стигат в модерната избата, са изключителен материал, с който да се работи. Мацерация протича при ниски температури. Ферментацията се провежда при сравнително високи температури. Малолактичната ферментация е в нови френски дъбови бъчви. Отлежава в барици между 14 и 18 месеца. Годишната продукция на Льо Дом е между 750 и 1000 кашона.

Характеристики: Богат и интензивен цвят, забележителна изразителност на Каберне Фран. На нос се усещат плодове, къпини. Много комплексно и многопластово със солидни плодове, много деликатни танини и отличен баланс. Чисти вкусове на касис, черен шоколад и тютюн. Обширен и зрял финал със сериозни танини. Комбинация от обем, минералност и енергия. Може да отлежава две десетилетия.