

Льо Дом 2008

„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: 75% Каберне Фран, 25% Мерло

Произход: Трите хектара Сингъл Винярд се намират до Шато Анджелус 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 желязна руда. Тераорът и възрастта на лозята са определящия фактор. Хубавото нещо на реколта 2008 е, че дори и през Октомври имаше много топли дни с приятни хладни вечери с докосване на зима, което допринесе за свежестта на виното.

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. Мацерацията 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 Лео Дом 2008 е само 1000 кашона.

Характеристики: Бленд от 75% Каберне Фран и 25% Мерло, който показва ефирна елегантност придружена с изобилен, властен и интензивен вкус. Огромно количество малини, ягоди и боровинки примесени със сладост, влажна гора, графит, ликорис и нотки дъб се намират в това интензивно, плътно и извънредно елегантно вино. Има потенциал за отлежаване две десетилетия и повече.