

Домен де Саваньи Ван Жон / Domaine de Savagny Vin Jaune

2017/0,62



Франция, Жюра / AOP Cotes du Jura

Белое тихое, сухое, 14,5%



Саваньен 100%



Ручной сбор. Ферментация при низких температурах и затем шестилетнее созревание в дубовых бочках под дрожжевой плёнкой «вуалью». Розлив в бутылки клавлены.



Глубокого соломенно-жёлтого цвета.



Интенсивный аромат с оттенками грецкого ореха, миндаля, сухофруктов, апельсина и ванили.



Прекрасно дополнит курицу карри, ризотто с грибами, жульен, а также сыр Конте.



Округлый вкус с преобладанием ореховых оттенков, цукатов, ванили, кураги и сладких специй. Яркая кислотность, среднее тело и очень длительное послевкусие с нотками миндаля.



Vin Jaune (Ван Жон) – культовый специалитет французского региона Жюра. Это «жёлтое» вино производят исключительно из автохтонного сорта саваньен по особой технологии. После ферментации виноградный сок поступает в бочки на созревание в течение 6 лет. Дубовые ёмкости заполняются вином не доверху, оставляя пространство для тончайшей дрожжевой плёнки «вуали», которая не позволяет будущему вину окислиться. За годы выдержки часть вина испаряется через поры дуба. В среднем потери составляют около 38% объёма. Это означает, что из первоначального 1 литра вина к моменту розлива остаётся примерно 620 мл. Именно поэтому Vin Jaune традиционно разливают в специальную бутылку объёмом 620 мл — clavelin: этот формат символизирует естественную усушку вина за обязательный период выдержки. Ван-жоны по стилистике – это очень сухие вина с высокой кислотностью и богатыми тонами орехов, цукатов, сухофруктов, карри и сладких специй, обладающие огромным потенциалом – около 80-100 лет.

