CARRUADES DE LAFITE 2009
КАРРЮАД ДЕ ЛАФИТ 2009

Вино красное сухое

Аппелласьон: Pauillac AOC

Сорта винограда: 51% Каберне Совиньон, 42% Мерло, 5% Каберне Фран, 2% Пти Вердо

Содержание алкоголя: 13,5%

Будучи вторым вином великого Шато Лафит Ротшильд, Каррюад де Лафит обладает схожими с ним характеристиками, но в то же время своими личными особенностями, связанными с высоким процентом Мерло, а также свойствами земли, на которой растут его виноградники. Название вина происходит от «плато каррюад». Так называлось место, где росли виноградники, купленные в 1845 году по соседству с Шато Лафит Ротшильд.

Начало вегетационного периода в 2009 году пришлось на довольно коварный период – весна была теплой и очень дождливой. Виноделам нужно было проявить бдительность, чтобы сохранить лозу. Благоприятная и стабильная погода установилась в июне и простояла все лето. Более того, июль характеризовался засушливой погодой с легкими непродолжительными дождями. Обилие солнечных лучей, высокие, но не обжигающие температуры и прохладные ночи способствовали медленному созреванию винограда, в результате чего сбор начался лишь в конце сентября. Благодаря исключительно благоприятным погодным условиям данный винтаж без сомнения является выдающимся.

Винификация и выдержка вина:

Винификация вина осуществляется в дубовых чанах, оборудованных термоконтролем. Вино на 80% выдерживается в дубовых бочках (10% новый дуб), на протяжении 16-20 месяцев.

Оценки и рейтинги:

James Suckling – 95 баллов;
Falstaff Magazin – 94 балла;
Robert Parker – 92-94 балла;
Wine Spectator – 92 балла.

Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Пышный аромат вина окрашен тонами ежевики, черной смородины, легкими оттенками смолы хвойных деревьев, древесного угля и сладких пряностей.

Вкус: Выраженные танины, вино округлое с шелковистой текстурой и очень продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °C.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва, Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru