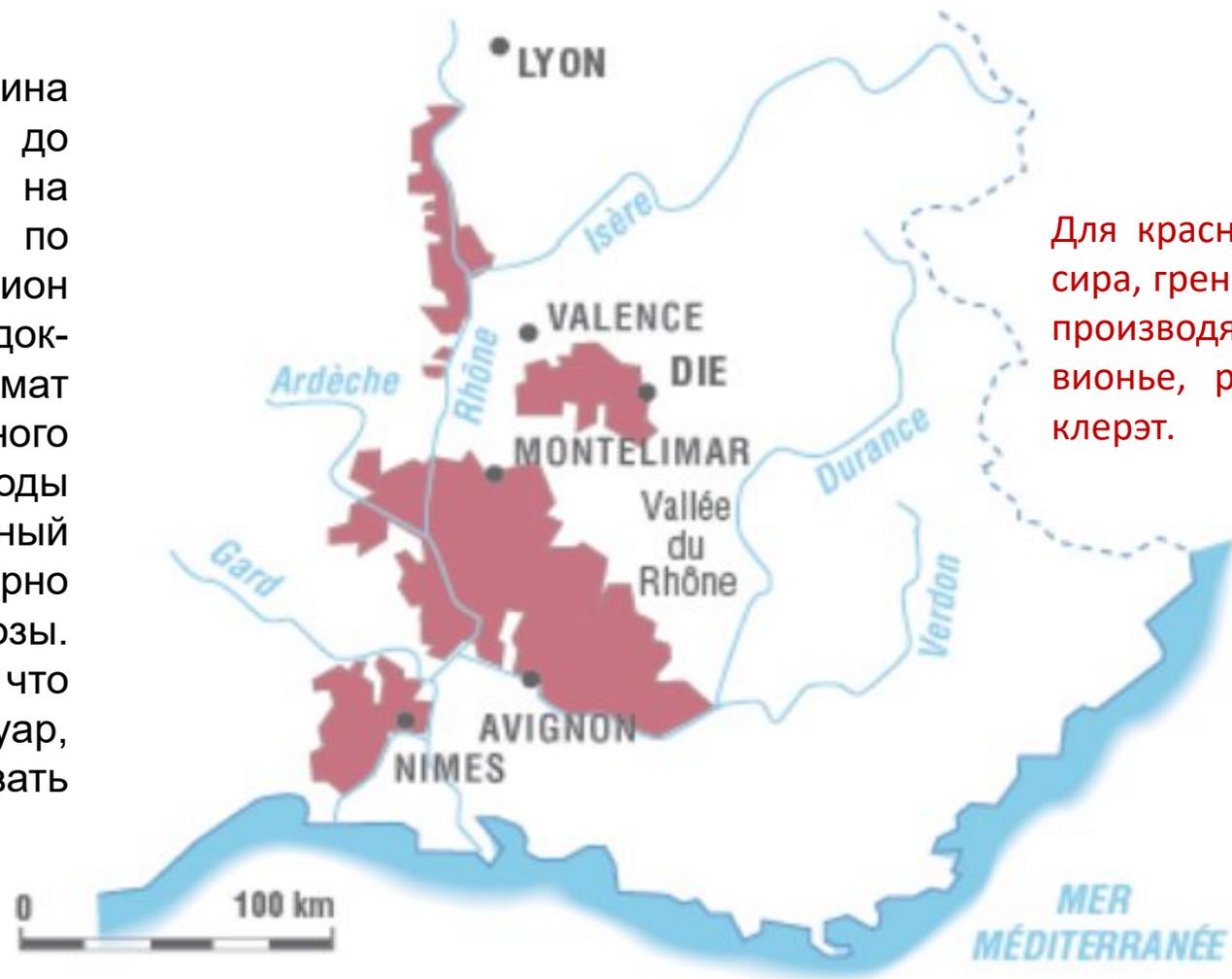

new Rhône
MILLÉSIMÉS

*Romain
Duvernay*



Винодельческий регион Рона

Винодельческий регион Долина Роны тянется от Вьенны до Авиньона вдоль реки Рона на юге Франции. Это третий по величине винодельческий регион страны после Лангедок-Руссильона и Бордо. Климат здесь средиземноморский: много солнца, короткие периоды дождей и мистраль — сильный ветер, который благотворно влияет на виноградные лозы. Почвы разнообразны, что создает богатый терруар, позволяющий создавать уникальные вина.



Для красных вин используют сорта сира, гренаш и мурведр. Белые вина производят из сортов гренаш блан, вионье, руссан, марсан, мускат и клерэт.





Авторство в создании линейки вин Romain Duvernaу принадлежит двум друзьям и деловым партнерам:

Жан-Марк Поттье, специалист по винному маркетингу, ранее создавший бренд Fortant de France, известный своими сортовыми винами из Лангедока, в своё время возглавлял компанию Champagne Nicolas Feuillatte, а затем Champagne Jacquart.

Ромен Дюверне, талантливый энолог, предпочитающий долину Роны. Создал бренд, носящий его имя.





От винной встречи к рождению новой компании



Зная о международном потенциале Долины Роны и невероятном богатстве ее вин, Жан-Марк Поттье в начале 2016 года решил основать там компанию NEWRHÔNE MILLESIMES, объединившись с лучшим энологом региона Роменом Дюверне и выкупив его фирменный бренд.

В совокупности опыт управления винодельческой компанией и партнёрские отношения с виноделами, с одной стороны, и выдающиеся навыки создания и дегустации вин, с другой, позволили партнерам и их компании завоевать признание как на национальном, так и на международном рынках.

Выдающееся качество, безусловно, привлекло внимание таких известных профессиональных дегустаторов, как Роберт Паркер, Мишель Беттан, Тьерри Десов, Дженсис Робинсон и многих других. Благодаря этому вина Romain Duvernaу из года в год завоевывают множество медалей на самых престижных международных винных конкурсах (Decanter, Wine Advocate, Wine & Spirits Magazine и др.).



Вино

Отличительный стиль

Философия компании «NewRhône Millésimes» заключается в том, чтобы получить доступ к лучшим виноградникам долины Роны, работая с виноделами, которые уважают традиции, особенности своего терруара и придерживаются принципов устойчивого виноградарства.

Ромен Дюверне уже много лет исследует регион в поисках самых неожиданных поместий и лучших вин каждого урожая, поэтому созданная им линейка носит его имя.

Благодаря своим знаниям и опыту он консультирует виноградарей и создает бленды, стараясь сохранить особенности терруара каждого района и подчеркнуть достоинства сортов винограда, чтобы предложить лучшие вина долины Роны: насыщенные, фруктовые и сложные...

NewRhône Millésimes предлагает вина, в которых соблюден правильный баланс между фруктовыми нотами и кислотностью, которые можно пить молодыми и свежими, но при этом они могут долго храниться.



ROMAIN DUVERNAY

Prestige

Компания NewRhône Millésimes ориентирует свою линейку кюве Prestige на бутики и рестораны.

Органические вина с характером, входящие в линейку Prestige, воплощают в себе все ноу-хау и опыт Ромена Дюверне.

От округлых камней Шатонэф-дю-Пап до крутых склонов и террас Кондриё и Кот-Роти — вся утончённость этих легендарных терруаров выражена в лучших винах нашей линейки Romain Duvernay Prestige.

CONDRIEU MAGNIFICAT



Типы почв:

На правом берегу Роны расположены узкие террасы Кондриё, где выращивают Вионье, единственный сорт винограда, разрешенный для этого апелласьона. Он произрастает на своем исконном терруаре.

Винификация:

Традиционная винификация.

Сорта винограда:

Вионье

Органолептика:

В его прозрачном золотистом цвете цветочные ароматы быстро уступают место аромату персиков, виноградной лозы и абрикосов. Вкус бархатистый и завершается ощущением свежести. Пить желательно молодым, в течение 4 лет после сбора урожая.

Гастрономия:

Идеально сочетается с рыбой, птицей-гриль, козьим сыром.

CÔTE RÔTIE CARMINAT



Типы почв:

На крутых склонах Кот-Роти сорт Сира раскрывает весь свой характер и сложность, придавая этому вину элегантность и глубину.

Винификация:

Сбор урожая при оптимальной зрелости винограда. Выдержка в дубовых бочках.

Сорта винограда:

Сира

Органолептика:

Вино демонстрирует рубиновый цвет и элегантные танины, букет раскрывается цветочными и пряными нотами на фоне ароматов темных ягод.

Гастрономия:

Идеально подходит к блюдам из дичи или баранины.

HERMITAGE CHORUS



Типы почв:

На террасах гранитного холма Эрмитаж Сира раскрывает всю свою многогранность, благодаря чему этот легендарный сорт винограда и заслужил свою репутацию.

Винификация:

Сбор урожая, когда содержание танинов и сахара достигает максимума; гребнеотделение, мацерация, затем выдержка в бочках.

Сорта винограда:

Сира

Органолептика:

Гранатовый цвет, букет открывается свежими ароматами красных фруктов, специй и ванили. Во вкусе ощущаются благородные и элегантные танины.

Гастрономия:

Подавайте к красному мясу, запеченной дичи или птице.

CROZES HERMITAGE VIBRATO



Типы почв:

Гранит и гравий. Виноградники Кроз-Эрмижа раскинулись вокруг знаменитого холма Эрмижа

Винификация:

Сбор урожая при достижении оптимального уровня сахаров и танинов; после ферментации - выдержка в резервуарах из нержавеющей стали.

Сорта винограда:

Сира

Органолептика:

Кюве Vibrato от Crozes-Hermitage обладает интенсивным, приятным и сложным ароматом вишни, черной смородины и эвкалипта. Вкус свежий, а мягкие танины придают вину прекрасную структуру.

Гастрономия:

Подавайте при температуре от 16 до 18 °C к дичи, сыру или мясным закускам. Срок хранения — от 8 до 10 лет.



ООО «СВАМ групп»
Москва, Новомещерский пр., 9стр1
e: info@svamgroup.ru | w: www.svamgroup.ru

