

NEDELJNI ENOGRAFI

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 6, 07. Novembar 2011. godine

Cena 6.600 RSD

NOVI VINSKI OPERATER POČINJE SA RADOM:

„Svi naši korisnici zaslužuju maksimalnu enološku pokrivenost, ma gde se nalazili tokom praznika!“

Korisnike koji za predstojeće praznike međusobno žele komunicirati putem vrhunskog vina sigurno će obradovati vest da novi vinski operater uskoro počinje sa radom. Operater „Négociant“ će primarno targetirati korisnike vrhunskih vina, ali i pružati usluge u svim segmentima eno-komunikacija.



Šato Puže (*Château Pouget*)

Klasifikacija: 4 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Margo (*AOC Margaux*)

Vlasnik: GFA Châteaux Boyd-Cantenac & Pouget (*Famille Guillemet*)

Površina poseda: 28 hektara, vinograd 10 hektara

Zemljište: šljunak, dublji slojevi mešavina peska, šljunka i kremen

Prosečna starost vinove loze: 41 godina

Sorte u vinogradu: 66% Kaberne Sovinjon, 30% Merlo, 4% Kab Fran

Kupaža berbe 2005: 56% Kaberne Sovinjon, 39% Merlo, 5% Kab Fran

Gustina zasada: 10.000 čokota po hektaru

Prosečan prinos: 38 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 39.960 flaša (3.330 sanduka)

Drugo vino: Antoine Pouget

Fransoa Antoan Puže nasledio je posed 1748. godine. 1771. godine njegova ćerka Kler dobila je posed kao miraz kada se udavala za Pjer Antoan d'Šaveja. U rukama porodice d'Šavej posed-vinograd Puže bio je preko 150 godina, tokom kojih je oduzet za vreme Francuske Revolucije, ali posle par decenija je vraćen i zatim obuhvaćen Imperijalnom klasifikacijom 1855. godine. 1906. godine porodica Gijeme (*Guillemet*) kupila je posed, kojim od 1996. godine upravlja Lusijen Gijeme (5. generacija).

Berba se obavlja ručno. Grožđe sa svake parcele se odvojeno bere, vinifikuje i odležava u hrastovim buradima. Fermentacija i maceracija se odvijaju u termoregulisanim betonskim sudovima, sa čestim prepumpavanjem u cilju aeracije, koja intenzivira fermentaciju i pospešuje ekstrakciju bojenih materija. Malolaktična fermentacija se delimično odvija u hrastovim buradima. Burad koja se koriste proizvode se isključivo od cepanog hrasta i u njima vino odležava od 15 do 18 meseci, a koristi se od 30 - 50% novih. Tokom odležavanja vino se često pretače kao bi se sukcesivno odstranio talog. Vino se bistri tradicionalno belancem jajeta, ali se ne filtrira pre razlivanja u boce.

Wine Spectator, 31 Mart 2008, Džejms Sakling

Château Pouget, 4ème Grand Cru Classé, Margaux 2005, ocena 93/100

Tamne rubin crvene boje, sa obiljem snažnih voćnih aroma, crne čokolade i naznakom životinjskih aroma. Vino je punog tela, ukusom dominiraju snažne voćne arome, ali su jasno prepoznatljive arome šumskih pečuraka (vrganj, smrčak, lisičarka). Na nepcima dugotrajno, somotastih tanina, a završnicom dominira aroma dima. Dekadentan. Najbolji posle 2014. godine. Proizvedeno je 3.330 sanduka.