

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svskog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 1, 03. Oktobar 2011. godine

Cena 4.980 - 10.800 RSD

Opravdani zahtev hedonista: Dajte nam beloga!

Nezadovoljni izmakom leta, a u želji da i dalje nastave da uživaju u vrhunskom belom vinu hedonisti postavili uslov: Dajte nam beloga! Negosian nudi prihvatljivo rešenje.

Šato Talbo (Château Talbot)

Keju Blan du Šato Talbo (Caillou Blanc du Château Talbot)

Klasifikacija: 4 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Sen Žulien (AOC Saint Julien)

Površina poseda: 102 hektara; 5 hektara (za bele sorte grožđa)

Zemljište: fini šljunak

Prosečna starost vinove loze: 25 godina (za bele sorte grožđa)

Kupaža berbe 2005: 80% Sovinjon, 20% Semijon

Ukupna godišnja proizvodnja: oko 2.000 sanduka zavisno od berbe

Neal Martin's Wine Journal, Maj 2008, Nil Martin

Caillou Blanc du Château Talbot, Bordeaux Blanc 2005, ocena 89/100

Probano u Londonu. Nos je pomalo zatvoren sa naznakama aroma belog cveća, slatke pavlake i krede.

Umereno definisane snage. Na nepromenama je srednjeg tela, dobrog napona i lepih mineralnih komponenti.

Naznake kore limuna, zove, kajsija i ananasa, ka slasnom završetku. Vrlo lepo. Probano Januara 2008.

Šato Muton Rotšild (Château Mouton Rothschild)

Aile d'Argent (El d'Aržan)

Klasifikacija: 1 klasa poseda-vinograda revizijom iz 1973. godine

Lokacija vinograda: Poijak (AOC Pauillac)

Površina poseda: 80 hektara; 6,4 hektara (za bele sorte grožđa)

Zemljište: fini šljunak, dublji slojevi džepovi krečnjaka

Prosečna starost vinove loze: 15 godina (za bele sorte grožđa)

Kupaža berbe 2006: 66% Sovinjon Blan, 33% Semijon, 1% Muskadela

Ukupna godišnja proizvodnja: oko 1.000 sanduka zavisno od berbe

Wine Advocate #181, Februar 2009, Robert Parker

Château Mouton Rothschild, Aile d'Argent 2006, ocena 90/100

Belo, suvo vino iza koga stoji ekipa poseda Muton Rotšild načelno

je kupaža 66% Sovinjon Blana i 33% Semijona, kojoj se često dodaje

jedan procenat Muskadela. Izuzetno intrigantno vino sa bogatim aromama pomorandžine kore,

zrelih smokava i naznakom aroma biljke orlovi nokti. Vino je srednjeg tela, a iskričava, reska kiselina

čini završnicu prijatnom i osvežavajućom. Piti u narednih 5 - 6 godina.

Wine Spectator, 31 mart 2009, Džejsms Sakling

Château Mouton Rothschild, Aile d'Argent 2006, ocena 90/100

Džem od limuna i marmelada. Punog tela, naznaka aroma kore od limuna i dugačka završnica.

Bogat ukus u kome dominira aroma sušene kore od limuna. Proizvedeno je 1.250 sanduka.

