



FV

2015
<i>Cour de Récré</i>
<b>CROZES-HERMITAGE</b>
FRANÇOIS VILLARD

*Француз*

FV  
FRANÇOIS VILLARD



Страсть к винам у Франсуа появилась в то время, когда он работал поваром, его заинтересовало сочетание вина и еды. После многочисленных винных курсов и семинаров он решил сам производить вина.

В начале девяностых годов Франсуа приобрёл заброшенные участки виноградников, в северной части Долины Роны, первые из которых располагались в Кот Роти и Кондриё. Общая площадь виноградников, на сегодняшний день, составляет 32 гектара, из них 18 гектар отведено под красные сорта, среди которых доминирует Сира. На оставшихся 14 гектарах расположились Вионье, Марсанн и Русан. Виноградники располагаются в таких известных апелласьонах как: Кондриё, Сен-Жозеф, Кот Роти, Сент-Перэ, Кроз Эрмитаж и Корнас.



## Cour de Récré

Кур дё Рекре



Delicate  
Elegant  
Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны

**Апелласьон:** Crozes Hermitage AOC (Кроз Эрмитаж)

**Производитель:** Domaine Francois Villard (Домен Франсуа Вийяр)

**Сорта винограда:** Марсан

**Особенность:** ручной сбор урожая, средний возраст лоз 15 лет

**Выдержка:** непродолжительная в старых дубовых бочках

**Гастрономия:** блюда из рыбы приготовленные на гриле, морепродукты, блюда из белого мяса

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Fruit d'Avilleran

Фруи д'Авийеран



Delicate  
Elegant  
Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны

**Апелласьон:** Saint Joseph AOC (Сен Жозеф)

**Производитель:** Domaine Francois Villard (Домен Франсуа Вийяр)

**Сорта винограда:** Марсан

**Особенность:** средний возраст лоз 20 лет, ферментация в дубовой бочке, ограниченный объем производства 9 000 бутылок

**Выдержка:** 11 месяцев на дрожжевом осадке в дубовых бочках, 50% бочек новые, другие 50% возрастом от 2 до 4 лет

**Гастрономия:** блюда из рыбы приготовленные на гриле, морепродукты, блюда из белого мяса

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

*2016: JS: 92/100*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Les Terrasses du Palat

Ле Терас дю Пала



Delicate  
Elegant  
Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны

**Апелласьон:** Condrieu AOC (Кондриё)

**Производитель:** Domaine Francois Villard (Домен Франсуа Вийяр)

**Сорта винограда:** Вионье

**Особенность:** средний возраст лоз 25 лет, ферментация в дубовой бочке, ограниченный объем производства 12 500 бутылок

**Выдержка:** 11 месяцев на дрожжевом осадке в дубовых бочках, 20% бочек новые, другие 80% возрастом от 3 до 5 лет

**Гастрономия:** выдержанные сыры, блюда из белого мяса, рыба на гриле

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

2016: JS: 95/100;

2016: WS: 96/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Certitude

Сертитуд



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны

**Апелласьон:** Crozes Hermitage AOC (Кроз Эрмитаж)

**Производитель:** Domaine Francois Villard (Домен Франсуа Вийяр)

**Сорта винограда:** Сира

**Гастрономия:** блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

**2015: JS: 91/100**



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Reflet

Рефле



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны

**Апелласьон:** Saint Joseph AOC (Сен Жозеф)

**Производитель:** Domaine Francois Villard (Домен Франсуа Вийяр)

**Сорта винограда:** Сира

**Особенность:** средний возраст лоз 20 лет, используется 75% винограда не прошедшего процедуру гребнеотделения, ферментация в чанах из нержавеющей стали, ограниченный объем производства 11 000 бутылок

**Выдержка:** 17 месяцев в дубовых бочках, 35% бочек новые, другие 65% возрастом от 2 до 4 лет

**Гастрономия:** блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

*2015: JS: 93/100*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Le Gallet Blanc

Ле Галле Блан



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны

**Апелласьон:** Cote Rotie AOC (Кот Роти)

**Производитель:** Domaine Francois Villard (Домен Франсуа Вийяр)

**Сорта винограда:** Сира

**Особенность:** средний возраст лоз 20 лет используется 75% винограда не прошедшего процедуру гребнеотделения, ферментация в чанах из нержавеющей стали, ограниченный объем производства 25 000 бутылок

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках, 30% бочек новые, другие 70% возрастом от 2 до 4 лет

**Гастрономия:** блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

*2015: JS: 94/100*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**