



*Гораниця*



Gavaisson



*«Гавессон является оплотом средоточия мира и гармонии, местом, в котором проходят границы между мечтами и реальностью. Где вековые винодельческие традиции идут рука об руку с технологиями. Где оливковые деревья произрастают среди трёхсотлетних дубов. Где нимфы могут танцевать провансальские танцы под шум водопадов и пение ветра. Гавассон это место, где каждый будет находиться в гармонии не только с самим собой, но и с окружающим его великолепием»*

Винодельня располагается в сердце Прованса, региона который завоевал мировую славу благодаря розовым винам. Название винодельни, в переводе с древнегреческого, означает земля обетованная. Первые лозы Ролль и Семейона были высажены, ориентировочно, двадцать лет назад. И произрастают на тщательно отобранных террасах, общее количество которых равно одиннадцати. Выбор пал именно на эти сорта винограда, потому что Ролль даёт очень богатый и комплексный аромат, а из Семейона получают полнотелые и структурные вина. Все работы, включая сбор урожая, осуществляются вручную, а сами виноградники культивируются согласно органическим принципам. Урожай собирают рано утром, так как температура днём достигает + 35 градусов.



## Inspiration

Инспирасьон



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Прованс

**Апелласьон:** Cotes de Provence AOP (Кот де Прованс)

**Производитель:** Domaine de Gavaisson (Домен де Гавессон)

**Сорта винограда:** Ролль, Семийон

**Особенность:** ручной сбор урожая ночью, использование дикой расы дрожжей

**Выдержка:** выдержка на дрожжевом осадке, после чего вино выдерживается 10 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** блюда из морепродуктов, лёгкие салаты

**Температура подачи:** 10-12 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Emotion

ЭМОСЬОН



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Прованс

**Апелласьон:** Cotes de Provence AOP (Кот де Прованс)

**Производитель:** Domaine de Gavaisson (Домен де Гавессон)

**Сорта винограда:** Ролль, Семийон

**Особенность:** ручной сбор урожая ночью, ферментация с использованием дикой расы дрожжей в чанах из нержавеющей стали, цемента и новых дубовых бочках

**Выдержка:** на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали, цемента и новых дубовых бочках, после чего вино выдерживается 10 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** блюда из рыбы приготовленные на гриле, блюда из морепродуктов, ризотто и паста с грибами

**Температура подачи:** 10-12 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**