



Най-доброто **розе в света**
Джансиз Робинсън MW



BNK LTD

www.bnk.bg

*If you drink this wine,
you might hear them.*



«A perfect piece of a flawless party.»
The Wine Spectator

«Extremely pale pink.
Good texture and real core of fruit.
What is Esclans secret ingredient, pray?
Ready to wallop.»
Jancis Robinson

«The wine is appropriately named as it
could certainly be described as celestial.
It is ever so delicate and refined yet is
bright and finesseful.»
The Underground Wine Letter

«Fresh, clean and dry, with strawberry
hints and firm acidity. Unobtrusive
and refreshing medium length»
South China Morning Post

САША ЛИШИН



Роден в Бордо и завършил образованието си в Съединените щати, Саша Лишин започва да работи в семейното имение Шато Приор Лишин в Марго през летните ваканции.

Първото начинание на Саша Лишин, когато е на 23 години, е организирането на луксозни винени турове из цяла Франция, включително Бургундия и Рон. Работи и като сомелиер за ресторанта Anthony's Pier 4, както и за вносители и дистрибутори от Бостън. След това работи за Southern Wine & Spirit в Калифорния, а през 1987 г. създава фирма за дистрибуция, наречена Caribbean Chateau. През същата година важен момент в кариерата на Саша Лишин е това, че той поема управлението на Шато Приор Лишин, когато е само на 27 години. През 1990 г. започва съвместен бизнес с Borvin, който все още управлява, фокусирайки се върху селектирането на най-добрите вина от Бордо и Бургундия. Отчитайки важноста на иновациите в непрекъснато променящата се винена индустрия по светар Саша създава линия от вина от Франция - Sacha Lichine International Vins Sans Frontieres - съчетаваща селекция от вина, произведени в различни региони на Франция. През 2006 Саша придобива Chateau D'Esclans в Прованс и с това се слага началото на нова марка от световна класа, която има сериозен принос към безпрецедентното развитие на розетата.

ПАТРИК ЛЕОН



Патрик Леон има несравним опит в правенето на вино сред най-големите марки в света. С корени от Бордо, познания и образование по енология, Патрик изучава предмета в известното училище по виното във Франция, както и бизнес мениджмънт. През 1972 г. Патрик се присъединява към Alexis Lichine & Company в Бордо като главен вениджър по покупките, енолог и wine maker.

Едновременно с това той заема позицията технически мениджър и главен мениджър в Chateau Lascombes Crus Classe в Марго и Chateau Castera. Патрик е работил и с Алексис Лишин при съставянето на Енциклопедия на вината и спиртните напитки. Тези позиции той заема до средата на 80-те, когато започва работа при барон Филип де Ротшилд за повече от 20 години като управляващ директор, наблюдаващ техническия отдел, лозята и винопроизводството на Chateau MoutonRotchild, d'Armailhac, Clerc Milon, le Petit Mouton, Aile d'Argent, Opus One в Клифорния, Almaviva в Чили, Domaine de Lambert & Baron d'Argues в Лангедок, Mouton Cadet в Бордо, както и за други вина, включени в портфолиото на барон Филип де Ротшилд, включително Escudo Rojo в Чили.

Огромния опит и познания на Патрик го правят консултиращ енолог и работейки със Саша Лишин с пълния си капацитет, той прави вината Лишин толкова страхотни, колкото са днес.



В Chateau D'Esclans прибирането на реколтата става от изгрев до обяд за избягване горещината на деня. При прибиране на реколтата, гроздовете се поставят в малки (10 килограмови) щайги, които са съзнателно подбрани в този размер с цел гроздето поставено на дъното на щайгите да не бъде смачкано. Гроздето за Whispering Angel на Cave D'Esclans се прибира само ръчно.



След като гроздето стигне до избите се сортира ръчно, а след това и оптично. Всички гроздове, които отиват за винификация са перфектно почистени от дръжките и сортирани според физически характеристики, посочени от WINE MAKER, включително форма, размер, цвят и общо състояние. Това се проверява чрез оптично око, което е програмирано да открие дали гроздето отговаря на определена "степен".



След това гроздето се прекарва през топлообменна СИСТЕМАТА, която намалява температурата от 29°C (с каквато температура постъпва гроздето) с до $7-8^{\circ}\text{C}$, последвано от леко пресоване, при което се получават 3 степени от свободно изтекъл сок.



Впоследствие, в зависимост от степента на сока, който се получава след пресоването, WINE MAKERS определят кой ще бъде използван за вино, отлежаващо в бъчви или вино, ферментиращо в неръждаеми контейнери.



Лабораторни
изпитвания и анализи
се провеждат през
целия процес на
винификация.
Саша Лишин и Патрик
Леон наблюдават
смесването на вината
за CHATEAU D'ESCLANS
и CAVES D'ESCLANS.





Шато Д`Есклан, Уиспъринг Ейнджъл
Лозя: Подбрани гроздове отглеждани до оптимална зрялост. Южно изложение. Варовито-глинести склонове.
Сорт: Гренаш, Рол, Сира, Сензо и Тибуре.
Производство: Гроздобер само сутрин в малки каси. Гроздето се сортира ръчно три пъти. Накисване преди ферментацията при 7-9°С за извличане на ароматите. Ферментация в стоманени цистерни. Контролирана температура. Редовно разбъркване

Това вино се прави без ферментация в бурета, за да се запази свежестта и всички плодови аромати. Прекрасно вино, деликатно представено, с чудесни вкусове и приказни аромати. Меко и плътно показва слоеве от екзотични и съблазнителни плодове. Препоръчва се да се консумира добре охладено.



Шато Д`Есклан, Рок Ейнджъл

Лозя: Гроздовете са от най-добрите места в цялото шато. 30 до 50 годишни лозя. 27% са от 80-годишното Гренаш. Югоизточно изложение за съзряване. Варовито-глинести склонове.

Сорт: Гренаш (39% 80-годишно), Рол.

Производство: Гроздобер само сутрин в малки каси. Гроздето се сортира ръчно три пъти. Отстраняване на дръжките и леко намачкване. Накисване преди ферментацията при 7-9° C за извличане на ароматите. Контролирана температура. Редовно разбъркване.

Отделна ферментация в средно големи бурета - 500-600 литра. Бутилката от този клас вино розе мощно изобилства със сладки аромати на мед и пъпеш. Скрито във виното има вътрешно ядро на разкошни плодове и просто страхотен финал. Препоръчва се да се консумира добре охладено.



Шато Д`Екланс, Лес Кланс

Лозя: Гроздовете са подбрани от 50 до 70 годишни лозя. Югоизточно изложение. Варовито-глинести склонове.

Сорт: Грен-аш (48% 80-годишно), Рол. 100% свободно изтекъл сок.

Производство: Гроздобер при оптимална зрялост (гроздовете индивидуално се опитват и подбират в лозята). Гроздобер само сутрин в малки каси.

Гроздовете се сортират ръчно три пъти.

Отстраняване на дръжките последвано от леко намачкване. Накисване преди ферментацията при 7-9°C за извличане на ароматите. Само свободно изтекъл сок, подбран преди пресоването.

Ферментация само в средно големи бурета - 600 литра за 6 месеца с разбъркване в бургундски стил. Контролирана температура. Това е забележително вино. Великолепно, комплекс с изключително богатство. Това вино розе показва огромен брой аромати, възхитителни нива на концентрирани плодове с прекрасен дълготраен свеж финал. Препоръчва се да се консумира добре охладено.



Шато Д`Екланс, Гарус

Лозя: Гроздовете са подбрани от най-добрите и най-старите лозя. Югоизточно изложение. Варовито-глинести склонове.

Сорт: 80-годишно Грен-аш, Рол. 100% свободно изтекъл сок.

Производство: Гроздобер при оптимална зрялост (гроздовете индивидуално се опитват и подбират в лозята). Гроздобер само сутрин в малки каси. Гроздовете се сортират ръчно три пъти. Отстраняване на дръжките последвано от леко намачкване. Накисване преди ферментацията при 7-9°C за извличане на ароматите. Само свободно изтекъл сок, подбран преди пресоването. Ферментация само в средно големи бурета - 600 литра за 8 месеца с разбъркване в бургундски стил. Контролирана температура (12 до 16°C).

Да, зашеметяващо пищно и сензационно концентрирано, но много култивирано, това запомнящо се розе има такива интензивни аромати, които отделят великолепни и завладяващи нотки на плодове, вино, които леко докосват небцето, с разкошно покритие, което продължава дълго, дълго. Препоръчва се да се консумира добре охладено.



Шато Д`Екланс, ДЕЕС, червено

Лозя: южно, югоизточно изложение

Варовито-глинести склонове

Гроздобер при оптимална зрялост

(гроздовете индивидуално се опитват и подбират в лозята)

Сорт: Гренаш, Сира

Производство: Гроздобер само сутрин в малки касетки, тройно сортиране.

Отстраняване на чепките и леко намачкване.

Ферментация в съдове с контролирана температура в продължение на четири седмици. Шест месеца вторична ферментация в нови френски дъбови бъчви.

Дегустационна характеристика: Тъмно, жизнено, пурпурно. Нежни танини. Живо и апетитно. Гренаш и Сира от най-висока класа. Превъзходно, отличаващо се с плътен и дълъг финал.



Шато Д`Екланс, ДЕЕС, бяло

Лозя: южно, югоизточно изложение

Варовито-глинести склонове

Гроздобер при оптимална зрялост

(гроздовете индивидуално се опитват и
подбират в лозята)

Сорт: 100% Рол (Верментино)

Производство: Гроздобер само сутрин в
малки каси. Гроздето се сортира ръчно три
пъти. Отстраняване на дръжките и леко
намачкване. Накисване в термо-
контролирани конични бъчви в
продължение на три до четири седмици.
Бавна ферментация - наkisване при 26°С
до 28°С. Шест месеца винификация в нови
френски дъбови бъчви.

Дегустационна характеристика: Това първо
бяло вино споделя всички качества на
розето Д`Екланс. Отличава се с аромат на
ананас, ванилия и разкоша на тропическите
плодове. Невероятно, такава жизненост и
дълготрайност на вкуса. Много добре
балансирано.



Шато Д`Екланс, Ес кланс

Сорт: Гренаш и Сира

Производство: Гроздобер само сутрин в малки касетки, тройно сортиране.

Отстраняване на чепките и леко намачкване. Ферментация в съдове с контролирана температура в продължение на четири седмици.

Шест месеца вторична ферментация в нови френски дъбови бъчви.

Дегустационна характеристика: Този купаж от Гренаш и Сира е едно е слънчево вино от слънчев климат.

Аромат на червена и черна череша, нотки на слива, на тъмен шоколад и карамфил. Вкусът изобилства от плодове и има приятен и дълъг финал. Идеално балансирани танини, перфектно за храна.