VININOVA

Bourgogne Rouge 2020



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino biologiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

Aromat:

Punktem wyjścia są aromaty dojrzałej wiśni, maliny i leśnej truskawki, uzupełnione subtelnymi przyprawami. Dalszy rozwój w butelce może przynosić akcenty suszonej róży, herbaty i leśnej ściółki. To dojrzałe oblicze Pinot Noir, w którym owoc stopniowo łączy się z ziemistą głębią i delikatną korzennością.

Smak:

Wytrawne, lekkie do średnio zbudowanego, z soczystym wiśniowym środkiem i delikatnymi taninami. Kilka lat dojrzewania powinno sprzyjać zaokrągleniu struktury, przy zachowaniu świeżej, owocowej linii. W porównaniu z młodszymi rocznikami wyróżnikiem jest większa integracja smaku oraz możliwe niuanse herbaciane.

Potrawy:

Sery twarde starzone, tatar z tuńczyka

Więcej informacji:

Producent wiąże Bourgogne Rouge z gliniasto-wapiennymi siedliskami Côte Chalonnaise; pochodzenie surowca może jednak zmieniać się między rocznikami. Podstawą metody dla czerwieni jest fermentacja całych gron i oszczędna ekstrakcja, a następnie dojrzewanie w używanych beczkach, zwykle około roku. Brak filtracji i klarowania zachowuje naturalną materię wina. W ciepłym, wcześnie zbieranym roczniku 2020 szczególnie interesujące jest połączenie dojrzałego owocu z umiarkowanymi 12,5% alkoholu.

La Maison Romane

La Maison Romane

La Maison Romane to autorski projekt Oronce'a de Belera, który w 2004 roku zamienił Paryż na Burgundię, by poświęcić się fascynacji Pinot Noir. Po nauce w Beaune i praktykach w rodzinnych domenach rozpoczął własną produkcję w 2005 roku. Wcześniej zajmował się konną orką winnic — doświadczenie to ukształtowało jego szacunek do gleby i życia wokół winorośli. Fundamentem La Maison Romane są bliskie relacje z plantatorami, starannie wybierane siedliska oraz ręcznie zbierane grona z upraw ekologicznych, biodynamicznych lub prowadzonych z poszanowaniem przyrody.

Od 2017 roku wina powstają w sklepionych piwnicach w Nuits-Saint-Georges. Czerwienie fermentują z całych gron, przy delikatnej ekstrakcji i minimalnej ingerencji. Dojrzewanie w starych beczkach, brak klarowania i filtracji oraz ręczny rozlew pozwalają zachować ich indywidualność. Charakterystyczne butelki zamykane woskiem kryją Burgundię pełną energii, subtelnych tekstur i aromatycznej swobody — od regionalnych win po wyraziste Premier Cru. To osobista interpretacja regionu, w której najważniejsze pozostają pochodzenie, wrażliwość winiarza i emocje przy degustacji.