Marsannay Longeroies 2020



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Marsannay AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino biologiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

Aromat:

Dojrzała wiśnia, malina i czerwona śliwka łączą się z subtelnymi nutami pieprzu oraz suszonej róży. Rozwój w butelce może dodawać herbacianych, ziemistych i leśnych akcentów. Rocznik 2020 ukazuje bardziej dojrzałe, pogłębione oblicze, zachowując wytrawną świeżość Pinot Noir i delikatną korzenność.

Smak:

Wytrawne, soczyste i wyraźnie zbudowane, z dobrze zintegrowaną taniną oraz owocowym środkiem. Wiśniowo-malinowy smak uzupełniają przyprawy i delikatne ziemiste tło, a świeża kwasowość wydłuża zakończenie. Niuansem 2020 jest większa integracja i możliwa złożoność dojrzewania, przy zachowaniu płynności oraz umiarkowanej mocy.

Potrawy:

Makaron bolognese, pasztety

Więcej informacji:

Longeroies to rozległy climat Marsannay na północnym krańcu Côte de Nuits. Producent wskazuje gleby gliniasto-wapienne; nazwa siedliska nie oznacza klasyfikacji Premier Cru. Całe grona, niewielka ekstrakcja i używany dąb pozwalają pokazać strukturę wina bez przykrywania jej nową beczką. Typowe dojrzewanie trwa około 12 miesięcy, bez późniejszego klarowania i filtracji. Dla ciepłego 2020 ciekawostką jest umiarkowany alkohol 12,5% i możliwość śledzenia ewolucji aromatów po kilku latach w butelce.

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.