Gevrey-Chambertin "Justice" 2020



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Gevrey-Chambertin AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino biologiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

Aromat:

Dojrzała wiśnia, czerwona i ciemniejsza malina oraz śliwka tworzą głęboki owocowy rdzeń. Towarzyszą mu przyprawy, suszona róża i ziemiste tło; z czasem mogą rozwijać się również nuty herbaty oraz leśnej ściółki. W roczniku 2020 dojrzałość owocu zyskuje bardziej złożone niuanse wraz z ewolucją butelkową.

Smak:

Wytrawne, skupione i soczyste, z wyraźniejszą strukturą tanin niż w regionalnych czerwieniach. Owocowa głębia spotyka się z żywą kwasowością, a przyprawowo-ziemisty finisz pozostaje długi i zrównoważony. Niuans rocznika 2020 to połączenie koncentracji ciepłego sezonu z coraz większą integracją po kilku latach dojrzewania.

Potrawy:

Karkówka pieczona, stir fry z wołowiną

Więcej informacji:

La Justice leży w osi Combe de Lavaux, a producent wiąże charakter wina z wapiennym rumoszem na gliniasto-wapiennym podłożu. To nazwane siedlisko w kategorii village. Fermentacja całych gron i ostrożna ekstrakcja pozwalają pokazać strukturę Gevrey bez forsowania masy. Dojrzewanie w starych beczkach trwa według ogólnego opisu około 12 miesięcy; wino nie jest klarowane ani filtrowane. Ciepły 2020 ukazuje dojrzalszą odsłonę tej samej parceli.

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.