VININOVA

Hautes-Côtes de Nuits Rouge 2022



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Hautes-Côtes de Nuits 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:

Wiśnia, czerwona porzeczka i leśna malina przeplatają się z fiołkiem oraz świeżymi ziołami. Delikatna nuta pieprzu dodaje aromatom wyrazistości, a subtelne ziemiste tło nadaje im głębię. Rocznik 2022 łączy dojrzały owoc z chłodniejszą, bardziej napiętą ekspresją charakterystyczną dla wyżej położonych siedlisk.

Smak:

Wytrawne i soczyste, o smukłej budowie, wyraźnej kwasowości oraz drobnych, delikatnie zaznaczonych taninach. Smak wiśni i porzeczki prowadzi do świeżego zakończenia z ziołową nutą. W 2022 dobre wypełnienie środka ust i równowaga łagodzą naturalnie żywy, energiczny charakter tej etykiety, zachowując jej lekkość.

Potrawy:

Kurczak teriyaki, tarta z porami

Więcej informacji:

Producent wskazuje Villars-Fontaine oraz gleby gliniasto-wapienne. Hautes-Côtes rozciągają się na wyżej położonym zapleczu Côte de Nuits, co daje ciekawy kontrapunkt dla win z głównego stoku. Fermentacja całych gron łączy się z delikatną ekstrakcją; używany dąb służy spokojnemu dojrzewaniu, zazwyczaj przez około 12 miesięcy. Rozlew odbywa się bez filtracji i klarowania. Wyróżnikiem 2022 jest pogodzenie świeżości tego pochodzenia z dojrzałością udanego sezonu.

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.