

Corton Grand Cru 2021



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Grand Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Przyjemne aromaty białych brzoskwiń, miodu, białych kwiatów.

Smak:

Skoncentrowane na podniebieniu, oleiste, długie w posmaku.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, pieczony kurczak

Chandon de
Briailles



Historyczna posiadłość CHANDON DE BRIAILLES została założona w 1834 roku i nieprzerwanie od tego roku należy do tej samej rodziny – Hrabiego i Hrabiny Aymard- Claude de Nicolay. Od 2001 roku posiadłością zarządzają ich dzieci – Claude i François. Już na początku lat osiemdziesiątych zaprzestano używania herbicydów i pestycydów w winnicach, od 1998 roku są certyfikowane, a od 2005 roku biodynamiczne. Winnice posiadłości położone w gminach Savigny-Lès-Beaune, Pernand-Vergelesses i Aloxe-Corton, liczą obecnie 14 hektarów. Pracują na niej oprócz ludzi 4 konie. W winnicy korzysta się z produktów pochodzenia roślinnego oraz z mleka, które miesza się z wodą i opryskuje winorośle, chroniąc je przed chorobami. Siarki do winifikacji używa się tu w minimalnych ilościach, a w najlepszych latach zupełnie się z niej rezygnuje. Do fermentacji używane są tylko lokalne drożdże. Winnica Chandon de Briailles to wyznacznik win naturalnych najwyższej jakości. Roczna produkcja to 50 000 butelek z 14 hektarów winnic.