VININOVA

Bourgogne Rouge 2022



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:

Świeża malina, wiśnia i czerwona porzeczka tworzą wyrazisty, czysty owocowy rdzeń. Towarzyszą im płatki róży, lekka pieprzność i subtelne ziołowe tło. Bukiet łączy dojrzałość owocu z aromatyczną lekkością, a delikatne przyprawy wprowadzają dodatkowy wymiar, charakterystyczny dla winifikacji całych gron.

Smak:

Na podniebieniu soczyste, wytrawne i swobodne, z drobną taniną oraz świeżą kwasowością. Wiśniowo-malinowy smak płynnie przechodzi w lekko pikantny finisz. Rocznik 2022 daje dobry punkt wyjścia do pokazania równowagi i harmonii: owoc ma wypełnienie, ale wino pozostaje lekkie w odbiorze i łatwe do łączenia z jedzeniem.

Potrawy:

Grillowane boczniaki, pieczony drób

Więcej informacji:

Regionalne Bourgogne otwiera kolekcję i pozwala poznać styl winifikacji stosowany także przy bardziej prestiżowych apelacjach. Grona fermentują w całości, przy ograniczonej liczbie zabiegów w kadzi. Dojrzewanie w starym dębie, według ogólnego opisu producenta około 12 miesięcy, pozwala połączyć aromaty i złagodzić strukturę. Wino nie jest klarowane ani filtrowane. Udany, obfity rocznik 2022 stanowi tło dla opisu skupionego na proporcjach, świeżości i czystości owocu.

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.