VININOVA

Bourgogne Rouge 2023



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne 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:

Bukiet oparty na soczystej malinie, świeżej wiśni i czerwonej porzeczce, z lekką nutą polnych kwiatów. Delikatny akcent łodyg, pieprzu i suszonych ziół nadaje całości bardziej wytrawny rys. Rocznik 2023 wyróżnia bezpośrednia owocowość i aromatyczna lekkość, uzupełniona dyskretnym korzennym tłem.

Smak:

Lekkie, wytrawne i żywe, z płynną strukturą oraz miękko zaznaczoną taniną. Smak czerwonych owoców jest świeży i energiczny, a delikatna pikantność przedłuża zakończenie. Niski alkohol, 12%, dobrze wpisuje się w charakter Pinot Noir nastawionego na soczystość i przyjemność picia, bez wrażenia nadmiernej masy.

Potrawy:

Pizza z grzybami, rillette

Więcej informacji:

Bourgogne Rouge powstaje z całych gron, a ograniczona ekstrakcja pozwala zachować delikatność odmiany. Używane beczki i spokojne dojrzewanie integrują wino, nie dodając mu ciężkiego, tostowego charakteru. Ogólna praktyka producenta obejmuje około 12 miesięcy w starym dębie oraz ręczny rozlew bez filtracji i klarowania. Rocznik 2023, obfity w skali regionu, warto pokazać przez przystępność i owocowy charakter. Potwierdzone 12% alkoholu podkreśla lekki profil tej etykiety.

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.