Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2022



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Hautes-Côtes de Nuits AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino biologiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

Aromat:

Bukiet łączy dojrzałe jabłko, gruszkę i białą brzoskwinię z delikatnymi akcentami skórki cytrynowej. W tle pojawiają się białe kwiaty, migdał oraz dyskretna nuta pieczywa. Owocowy charakter dopełnia świeży, kredowy ton, który nadaje aromatom wyrazistość i równoważy ich dojrzałość.

Smak:

Na podniebieniu wytrawne, soczyste i harmonijne, z miękko zarysowaną strukturą oraz wyraźną świeżością. Smak jabłka i gruszki przechodzi w cytrusowy finisz, uzupełniony subtelną migdałową goryczką. Rocznik 2022 łączy owocową pełnię z energią, zachowując delikatność i eleganckie proporcje.

Potrawy:

Homar, krewetki z czosnkiem

Więcej informacji:

Grona Chardonnay pochodzą z Villars-Fontaine, z gliniasto-wapiennych gleb Hautes-Côtes de Nuits. To wyżej położone zaplecze głównego pasma Côte de Nuits, gdzie rzeźba terenu pomaga zachować świeżość owoców. Importer opisuje bezpośrednie tłoczenie oraz fermentację i około 12 miesięcy dojrzewania w starych beczkach. Wino trafia do butelek bez klarowania i filtracji. Rocznik 2022 zestawia dojrzałość udanego sezonu z energią tego siedliska.

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.