VININOVA

Marsannay Longeroies 2021



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

Żywa malina, wiśnia i czerwona porzeczka łączą się z wyraźniejszym akcentem świeżych ziół oraz delikatnych przypraw. Kwiatowe tło dodaje lekkości, a bukiet pozostaje chłodny i energiczny. Opis nawiązuje do not krytyków podkreślających w 2021 malinowy owoc i ziołową aromatyczność całych gron.

Smak:

Wytrawne, sprężyste i świeże, z delikatną, aksamitną teksturą oraz wyraźną energią smaku. Malinowy owoc jest soczysty, a drobne taniny budują strukturę bez ciężaru. Rocznik 2021 wyróżnia się chłodniejszym profilem i żywą kwasowością, przy czym recenzenci zwracali uwagę również na hojność owocu i długość finiszu.

Potrawy:

Dania z leśnymi grzybami, pieczona kaczka

Więcej informacji:

Longeroies należy do rozpoznawalnych siedlisk północnej części Côte de Nuits i opiera się na glebach gliniasto-wapiennych. Fermentacja całych gron pozostawia tu ciekawy ziołowo-przyprawowy ślad. Rocznik 2021 przyniósł producentowi bardzo mało wina; w relacji Burgundy Report Oronce mówił o około połowie zwykłej produkcji. Krytycy opisywali ten Marsannay jako energiczny i wymagający czasu na ułożenie. Używane beczki oraz brak filtracji i klarowania pozostają elementami stylu domu.

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.