Marsannay Longeroies 2022



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

Aromaty świeżej wiśni, maliny i czerwonej śliwki dopełniają fiołek, lekka pieprzność oraz dyskretny ziemisty akcent. Bukiet ma wyraźniejsze wypełnienie niż bardzo zwiewne regionalne Pinot Noir, ale zachowuje jasny, czerwonoowocowy charakter. Rocznik 2022 łączy równowagę i dojrzałość z delikatnym kwiatowym tłem.

Smak:

Soczyste, wytrawne i harmonijne, z drobną taniną, która nadaje owocowi kształt oraz długość. Wiśniowy środek przechodzi w lekko korzenne, świeże zakończenie. Rocznik 2022 łączy energię Longeroies z bardziej zaokrąglonym owocem, zachowując delikatność, płynność i umiarkowane 12,5% alkoholu.

Potrawy:

Makaron bolognese, pasztety

Więcej informacji:

Longeroies to nazwany climat Marsannay na północnym krańcu Côte de Nuits. Gliniasto-wapienne podłoże tworzy bazę dla czerwieni łączącej strukturę z aromatyczną delikatnością. Fermentacja całych gron przebiega z ograniczoną ekstrakcją, po czym wino dojrzewa w starych beczkach, zwykle około roku. Nie jest klarowane ani filtrowane. W 2022 wyróżnikiem jest zrównoważona dojrzałość, którą warto zestawić zarówno ze świeższym 2021, jak i bardziej rozwiniętym butelkowo 2020.

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.