VININOVA

Gevrey-Chambertin "Justice" 2021



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Gevrey-Chambertin 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:

Wiśnia, malina i czerwona porzeczka łączą się z kwiatowym, korzennym i delikatnie ziemistym tłem. Na tle dojrzałości 2020 rocznik 2021 eksponuje świeższy, bardziej napięty profil, zachowując głębię. Nota Burgundy Report zwracała uwagę również na szerszą aromatyczność oraz subtelny kremowy ślad dojrzewania w beczce.

Smak:

Wytrawne, sprężyste i intensywne, z soczystym czerwonym owocem, wyraźną kwasowością oraz drobną taniną. Smukły profil nie ogranicza długości: zakończenie rozwija się energicznie i pozostawia przyprawowo-mineralne wrażenie.

Potrawy:

Dania z leśnymi grzybami, pieczona perliczka

Więcej informacji:

La Justice korzysta z wapiennego rumoszu w osi Combe de Lavaux. Ten sam climat pozwala porównywać charakter różnych sezonów, przy stałym punkcie odniesienia w postaci siedliska. Dla 2021 Oronce podkreślał małe ilości i burgundzką elegancję; Burgundy Report uznał La Justice za wyjątkowo udane w obrębie degustowanej kolekcji. Całe grona oraz używane beczki, bez filtracji i klarowania, pozostają podstawą metody. Około 12 miesięcy dojrzewania wynika z ogólnej deklaracji producenta.

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.