Gevrey-Chambertin "Justice" 2022



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:

Dojrzała wiśnia, malina i czerwona śliwka spotykają się z różą, delikatnymi przyprawami i ziemistym tłem. Bukiet ma skupienie oraz subtelną głębię, lecz pozostaje świeży i aromatycznie przejrzysty. W roczniku 2022 najważniejsza jest równowaga: dojrzałość owocu współistnieje z wytrawnym, mineralnym rysem.

Smak:

Wytrawne, harmonijne i soczyste, z wyraźną, lecz drobną taniną oraz długą linią świeżości. Smak wiśni i śliwki stopniowo przechodzi w przyprawowo-ziemiste zakończenie. Rocznik 2022 wyróżnia równowaga koncentracji i lekkości, szczególnie interesująca przy zaledwie 12% alkoholu w winie o takiej strukturze i długości

Potrawy:

Kaczka, wołowina po burgundzku

Więcej informacji:

La Justice to climat Gevrey-Chambertin, którego wapienny rumosz producent wiąże z położeniem w osi Combe de Lavaux. Jest to wino village z nazwanym siedliskiem, co daje precyzyjny punkt odniesienia przy porównywaniu roczników. Całe grona fermentują z ograniczoną ekstrakcją, a wino dojrzewa w starych beczkach; typowy dla domu okres to około 12 miesięcy. Brak klarowania i filtracji zachowuje naturalną materię.

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.