VININOVA

Cote De Nuits Villages Rouge 2021



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Cotes de Nuits Villages AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

Aromat:

Wiśnia i malina spotykają się z kwiatowym, lekko ziołowym bukietem, w którym można szukać przyprawowego śladu całych gron. Aromaty są świeże, wytrawne i wielowarstwowe, z delikatnym leśnym tłem. W notach rocznika 2021 krytycy zwracali uwagę na perfumowany charakter oraz większą głębię niż w podstawowym Bourgogne.

Smak:

Wytrawne, jedwabiste i energiczne, z soczystym owocowym centrum oraz drobną, delikatnie wyczuwalną taniną. Żywa kwasowość wydłuża smak, a lekko słonawy, przyprawowy finisz dodaje mu złożoności. Niuans 2021 to połączenie smukłości z długością i teksturą, które recenzenci wiązali z charakterem starych krzewów.

Potrawy:

Dzikie ptactwo, kaczka w pomarańczach

Więcej informacji:

Dla 2021 relacje degustacyjne wskazują Les Loges w Comblanchien, z krzewami opisywanymi przez Winehog jako mające 80–90 lat. To informacja o konkretnym roczniku. Całe grona i oszczędna ekstrakcja sprzyjają aromatycznej złożoności oraz jedwabistej strukturze. Dojrzewanie odbywa się w używanym dębie; producent opisuje zwykle około 12 miesięcy i rozlew bez filtracji oraz klarowania. Trudny 2021 oznaczał bardzo małe ilości tej cuvée.

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.