VININOVA

Savigny Les Beaune 2023



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Savigny-lès-Beaune AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Malina, świeża wiśnia i czerwona porzeczka tworzą żywy, otwarty bukiet z kwiatową nutą róży. Delikatne przyprawy i lekko ziołowy ton wprowadzają wytrawne tło. Rocznik 2023 eksponuje bezpośredniość owocu i świeżą aromatyczność, przy zachowaniu subtelnego, eleganckiego charakteru Savigny oraz delikatnego leśnego akcentu.

Smak:

Lekkie, wytrawne i bardzo soczyste, z delikatną taniną oraz dobrze zarysowaną świeżością. Czerwone owoce nadają smakowi swobodę, a drobny akcent przypraw sprawia, że finisz nie jest jednowymiarowy. Rocznik 2023 wyróżnia otwartość i przystępność, z naciskiem na młodzieńczą energię owocu oraz płynną, jedwabistą strukturę.

Potrawy:

Pieczona perliczka, risotto z grzybami

Więcej informacji:

es Godeaux leży powyżej Premier Cru Les Lavières i ma południową ekspozycję; producent podaje gleby gliniasto-wapienne. To konkretne pochodzenie pozwala lepiej zrozumieć charakter cuvée niż sam ogólny opis apelacji. Całe grona, oszczędna ekstrakcja i używane beczki służą zachowaniu aromatycznej delikatności. Ogólna metoda przewiduje około 12 miesięcy dojrzewania oraz ręczny rozlew bez klarowania i filtracji. Dla 2023 wyróżnikiem pozostaje młody, swobodny owoc przy potwierdzonych 12% alkoholu.

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.