"Chaines Carteaux" 1er Cru Rouge 2022



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Nuits Saint Georges 1er Cru
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Wiśnia, czerwona śliwka i ciemniejsza malina łączą się z przyprawami, suszoną różą oraz delikatnym leśnym tłem. Bukiet ma skupienie i głębię, a subtelnie ziemisty akcent wzmacnia wytrawny charakter. Rocznik 2022 łączy dojrzałość owocu z energią, podkreślając rangę siedliska oraz stopniowo odsłanianą aromatyczną złożoność.

Smak:

Wytrawne, skupione i wyraźnie zbudowane, z drobną, lecz zdecydowaną taniną oraz długą linią świeżości. Owocowy rdzeń stopniowo odsłania przyprawowe i lekko ziemiste niuanse. Wyróżnikiem 2022 jest uporządkowana struktura i równowaga, które dają dobry punkt wyjścia do cierpliwego dojrzewania oraz rozwoju złożoności w butelce.

Potrawy:

Gulasz jagnięcy, sery twarde starzone

Więcej informacji:

Chaines Carteaux ma południowo-wschodnią ekspozycję i leży powyżej Premier Cru Les Saint-Georges oraz na południe od Les Vaucrains. To konkretne usytuowanie jest kluczem do pochodzenia wina i pozwala umieścić je na mapie najciekawszych siedlisk południowej części apelacji. Gleby są gliniasto-wapienne. Fermentacja całych gron i ograniczona ekstrakcja poprzedzają dojrzewanie w starych beczkach, zwykle około roku, oraz rozlew bez klarowania i filtracji.

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.