VININOVA

"Les Lavières" 1er Cru 2020



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Falstaff 92 pkt.

Aromat:

Intensywny, elegancki bukiet dojrzałych wiśni, czarnych malin i leśnych owoców, w którym soczystość owocu przeplata się z subtelną nutą fiołków. Stopniowo pojawiają się akcenty lukrecji, delikatnych przypraw i wilgotnej ziemi, nadające kompozycji głębi. Dyskretne mineralne tło podkreśla charakter wapiennego terroir. Aromat jest bogaty i wielowarstwowy, ale zachowuje charakterystyczną dla Pinot Noir finezję.

Smak:

Pełne, skoncentrowane i niezwykle harmonijne. Dojrzałe czerwone owoce tworzą soczysty rdzeń, otoczony licznymi, ale drobnymi i jedwabistymi taninami. Wyraźna kwasowość nadaje strukturze energię, równoważąc bogactwo ciepłego rocznika. W środkowej części podniebienia pojawiają się nuty lukrecji i przypraw, a w długim finiszu wybrzmiewa charakterystyczna dla Les Lavières wapienna mineralność oraz subtelna słoność. To Pinot Noir o imponującej głębi, który łączy moc z elegancją i ma doskonałe predyspozycje do dalszego dojrzewania.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, kaczka w pomarańczach

Więcej informacji:

Les Lavières to wyjątkowe Premier Cru położone na południowym zboczu **Savigny-lès-Beaune.** Nazwa nawiązuje do cienkich płyt wapienia, niegdyś wykorzystywanych do krycia dachów. Parcela o powierzchni 2,6 ha, obsadzona w 1956 roku, posiada zaledwie 30–40 cm warstwę gliny nad wapiennym podłożem. Winnicę uprawia się biodynamicznie, wykorzystując konie zamiast traktorów. Rocznik 2020 był słoneczny, lecz zrównoważony. Wczesne zbiory przyniosły zdrowe, dojrzałe owoce o zachowanej kwasowości. Fermentacja odbywa się tradycyjnie, z wykorzystaniem całych gron, bez dodawania siarczynów na tym etapie i bez użycia pomp. Wino dojrzewa 14–18 miesięcy w burgundzkich beczkach, zaledwie 10% nowych. Powstał Pinot Noir o wyjątkowej koncentracji, szlachetnej strukturze i mineralnej głębi, łączący siłę ciepłego rocznika z elegancją wielkiego burgundzkiego terroir.

Chandon de Briailles

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



Domaine Chandon de Briailles to jedna z najciekawszych rodzinnych posiadłości Côte de Beaune. Od 1834 roku związana z rodziną de Nicolay, dziś prowadzona jest przez rodzeństwo Claude i François. Jej 13,7 ha winnic rozciąga się pomiędzy Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses i Aloxe-Corton, obejmując także prestiżowe parcele Grand Cru na wzgórzu Corton. Filozofia domaine opiera się na głębokim szacunku do terroir: od 2005 roku winnice uprawiane są biodynamicznie, a w 2011 roku uzyskały certyfikat Demeter. Zamiast ciężkich maszyn glebę pielęgnują konie pociągowe. W piwnicy królują cierpliwość i minimalna ingerencja: fermentacja często odbywa się z całymi gronami, wino przemieszcza się bez pomp, a udział nowego dębu pozostaje niewielki. Długie dojrzewanie w historycznych piwnicach cysterskich pozwala zachować świeżość i subtelność. Powstają burgundy o niezwykłej finezji, głębi i przejrzystości, wiernie oddające charakter każdego climat.