

Les Lavières 1er Cru 2022



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Savigny-lès-Beaune AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Kwiatowy nos- fiołki , lukrecja, lekko wędzone drewniane nuty.

Smak:

Delikatne i lekkie ale zarazem intensywne i długie w posmaku. Na podniebieniu lekka słoność żywa kwasowość i posmak wiśni.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, kaczka w pomarańczach



Historyczna posiadłość CHANDON DE BRIAILLES została założona w 1834 roku i nieprzerwanie od tego roku należy do tej samej rodziny – Hrabiego i Hrabiny Aymard- Claude de Nicolay. Od 2001 roku posiadłością zarządzają ich dzieci – Claude i François. Już na początku lat osiemdziesiątych zaprzestano używania herbicydów i pestycydów w winnicach, od 1998 roku są certyfikowane, a od 2005 roku biodynamiczne. Winnice posiadłości położone w gminach Savigny-Lès-Beaune, Pernand-Vergelesses i Aloxe-Corton, liczą obecnie 14 hektarów. Pracują na niej oprócz ludzi 4 konie. W winnicy korzysta się z produktów pochodzenia roślinnego oraz z mleka, które miesza się z wodą i opryskuje winorośle, chroniąc je przed chorobami. Siarki do winifikacji używa się tu w minimalnych ilościach, a w najlepszych latach zupełnie się z niej rezygnuje. Do fermentacji używane są tylko lokalne drożdże. Winnica Chandon de Briailles to wyznacznik win naturalnych najwyższej jakości. Roczna produkcja to 50 000 butelek z 14 hektarów winnic.