

"Les Grands Chaillots"



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOC
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie

Aromat:

Aromat malin, czarnych porzeczek i fiołków, uzupełniony nutami dojrzałych czerwonych owoców. Świeży, elegancki i owocowy, z wyraźnym burgundzkim charakterem.

Smak:

Wytrawne, świeże i delikatne. Miękkie, dyskretne taniny ustępują miejsca soczystym nutom owocowym, tworząc harmonijne, pełne i wyjątkowo wszechstronne wino.

Potrawy:

Kaczka w żurawinie, risotto z grzybami

Więcej informacji:

Bourgogne Rouge „Les Grands Chaillots” pochodzi z 0,65-hektarowej parceli położonej w południowej części Nuits-Saint-Georges, tuż poniżej climat „Les Poisets”. Winnica, obsadzona w 1986 roku i prowadzona zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, rośnie na gliniasto-wapiennych glebach bogatych w krzemionkowe kamienie *chailles*, które nadają winu charakterystyczną strukturę i mineralność.

Winogrona zbierane są ręcznie i poddawane rygorystycznej selekcji. Fermentacja przebiega z wykorzystaniem rodzimych drożdży w drewnianych kadziach, z delikatną ekstrakcją podkreślającą czystość owocu. Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w używanych beczkach dębowych, a następnie przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Efektem jest eleganckie Bourgogne o wyraźnym związku stylistycznym z Nuits-Saint-Georges, łączące soczysty owoc, subtelną strukturę tanin i burgundzką finezję.

Machard de Gramont

Bertrand
Machard de Gramont

Domaine Bertrand et Axelle Machard de Gramont to rodzinna posiadłość kontynuująca wielopokoleniową tradycję winiarską w Burgundii. W latach 60. i 70. rodzina posiadała 32 hektary winnic rozciągających się od Côte de Nuits po Côte de Beaune. Dziś Bertrand Machard wraz z córką Axelle gospodarują na 20 hektarach, łącząc szacunek dla terroir z nowoczesnym podejściem do jakości.

Winnice rozmieszczone są na przestrzeni ponad 50 kilometrów – od Chenôve na północy po Puligny-Montrachet na południu. Zróżnicowane gleby gliniasto-wapienne oraz liczne ekspozycje parceli nadają winom wyjątkową złożoność i charakter.

Domena prowadzi zrównoważoną uprawę, wspierając bioróżnorodność, ograniczając stosowanie środków chemicznych i koncentrując się na mechanicznej pracy gleby. Winorośle mają średnio 30 lat, a wszystkie grona zbierane są ręcznie.

Winifikacja odbywa się w historycznych piwnicach w Prissey koło Nuits-Saint-Georges. Powolna fermentacja, częściowe wykorzystanie całych kiści oraz dojrzewanie w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego pozwalają stworzyć wina wiernie oddające charakter najlepszych terroir Burgundii.