

"Aux Allots"



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Nuits-Saint-Georges AOC
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie

Aromat:

Elegancki aromat wiśni i malin, wzbogacony korzennymi nutami oraz subtelnym mineralnym akcentem. Świeży, precyzyjny i harmonijny, z klasycznym burgundzkim charakterem.

Smak:

Dobrze zbudowane i zrównoważone, z drobnymi taninami oraz świeżością doskonale wpisaną w strukturę wina. Długi finisz łączy nuty owocowe z delikatnym akcentem dębu.

Potrawy:

Stek rib eye, comber jagnięcy z czosnkiem i rozmarynem

Więcej informacji:

Położona w północnej części apelacji Nuits-Saint-Georges, w bezpośrednim sąsiedztwie Vosne-Romanée, parcela **"Aux Allots"** o powierzchni 0,92 ha znajduje się u podnóża zbocza, tuż poniżej premier cru Les Chaignots. Ponad 50-letnie krzewy zakorzenione są w głębokich glebach gliniasto-wapiennych z domieszką aluwii nanoszonych przez dolinę Meuzin, co nadaje winu elegancję i złożoność.

Winogrona zbierane są ręcznie i poddawane podwójnej selekcji. Po krótkiej maceracji na zimno fermentują w otwartych drewnianych kadziach z wykorzystaniem rodzimych drożdży. Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach dębowych, z których maksymalnie jedna trzecia jest nowa, a następnie przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Nie jest klarowane ani filtrowane, dzięki czemu zachowuje pełnię charakteru terroir i autentyczny styl Nuits-Saint-Georges.

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 tworzyć wina wiernie oddające charakter najlepszych terroir Burgundii.