VININOVA

"Les Marnes Bleues"



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Jura
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

Aromat:

Delikatny i elegancki bukiet z nutami świeżych cytrusów, gruszki, chrupiącego jabłka oraz białych kwiatów. Aromaty owoców o białym miąższu harmonijnie przeplatają się z subtelną, wyraźnie zaznaczoną mineralnością.

Smak:

Żywe i precyzyjne od pierwszego łyku. Wyraźna kwasowość i doskonałe napięcie nadają winu świeżości, a długi, mineralno-słony finisz podkreśla charakter jurajskiego terroir i pozostawia wyjątkowo czyste zakończenie.

Potrawy:

Skorupiaki, grillowane ryby

Więcej informacji:

„Les Marnes Bleues” Chardonnay 2022 od Domaine François de Nicolay to wyraziste wino, które doskonale oddaje charakter jurajskich terroir zbudowanych z niebieskich margli. Powstaje w 100% z ekologicznie uprawianych winogron Chardonnay pochodzących z Jury i zachwyca czystością, harmonią oraz elegancką mineralnością.

Nazwa „Les Marnes Bleues” nawiązuje do niebieskich margli – gliniasto-wapiennych gleb, cenionych za zdolność nadawania winom świeżości, napięcia i wyjątkowej głębi. Ciepły i korzystny rocznik 2022 zapewnił idealnie dojrzałe grona, dzięki czemu powstało Chardonnay łączące bogactwo aromatów z precyzją, energią i doskonale zarysowaną strukturą.

Francois de Nicolay

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.