

Corton Grand Cru Les Bressandes



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Grand Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Robert Parker 92 pkt., Wine Spectator 93 pkt.,

Aromat:

Bogaty bukiet jeżyn, śliwek, ciemnych malin i jagód kamczackich przeplata się z nutami leśnego runa, mchu, dymu i wędzonki. Akcenty piwonii, czerwonej pomarańczy oraz mineralne tony wapienia i soli nadają winu wyjątkową głębię.

Smak:

Pełne, skoncentrowane i doskonale zbudowane. Dominują dojrzałe ciemne owoce, którym towarzyszą korzenne nuty wapienia i dębu oraz subtelnie mięsiste akcenty. Drobnoziarniste taniny, żywa kwasowość i wyraźna mineralność prowadzą do długiego finiszu.

Potrawy:

Gęsina pieczona, kaczka w pomarańczach

Chandon de Briailles



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.