

1er Cru Ille Des Vergelesses Blanc 2023



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Wyrafinowany bukiet dojrzałych gruszek, jabłek i pigwy, uzupełniony nutami skórki cytrusów, świeżych wypieków, prażonych orzechów laskowych i białego nugatu. Subtelne akcenty oksydacyjne oraz delikatny dymny ton dębu dodają głębi i elegancji.

Smak:

Na podniebieniu wino jest eleganckie, soczyste i doskonale zbalansowane. Kremowa tekstura harmonijnie łączy się z liniową strukturą i dojrzałą kwasowością. Jedwabiste, precyzyjne i mineralne, z długim, słonym finiszem.

Potrawy:

Homar, przegrzebki



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.