

Corton Grand Cru Blanc 2022



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Grand Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Subtelny bukiet otwiera się nutami białych kwiatów i cytrusów. Z czasem pojawiają się aromaty dojrzałej brzoskwini i moreli, wzbogacone delikatnym akcentem miodu, które nadają winu głębi, elegancji i złożoności.

Smak:

Szerokie i kremowe na podniebieniu, z doskonałą równowagą między soczystym owocem a wyraźną świeżością. Mineralność wapiennych gleb podkreśla nuty cytrusów, białych kwiatów i długiego, cytrynowego finiszu.

Potrawy:

Homar, pieczony kurczak

Więcej informacji:

Corton Grand Cru Blanc powstaje z trzech niewielkich parceli o łącznej powierzchni zaledwie 0,56 ha, obsadzonych w latach 1980, 1991 i 1998. Większość winorośli rośnie w słynnym climat **Bressandes** na czerwonych glebach, a pozostała część w **Les Chaumes**, tuż pod legendarnym Corton-Charlemagne. Winnice uprawiane są z ogromnym poszanowaniem natury – prace w glebie wykonują wyłącznie konie, dzięki czemu ziemia pozostaje nienaruszona i zachowuje swoją naturalną strukturę. Po delikatnym tłoczeniu gron wino fermentuje w dużych drewnianych kadziach oraz demi-muids, gdzie następnie dojrzewa przez **20–30 miesięcy**. Efektem jest niezwykle złożony, mineralny i elegancki Chardonnay, doskonale oddający wyjątkowy charakter jednego z najbardziej prestiżowych terroir Burgundii.

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.