VININOVA

"Chanlin-Haut"



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Pommard AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne

Aromat:

Aromat wiśni, malin i poziomek przeplata się z fiołkami, płatkami róży oraz nutami mokrej ziemi, wapiennej mineralności, białego pieprzu, cedru, kakao i subtelnej wanilii.

Smak:

Soczyste wiśnie, maliny i czerwona porzeczka łączą się z mineralnością, przyprawami korzennymi i delikatnym kakao. Wysoka kwasowość, drobne taniny oraz długi, słonawo-mineralny finisz.

Potrawy:

Sery dojrzewające, pieczona kaczka

Więcej informacji:

Chanlin-Haut to niewielka parcela położona na szczycie wzgórza między Volnay i Pommard. Wschodnia ekspozycja oraz jurajskie gleby gliniasto-wapienne z marglem i kamieniami sprzyjają powstawaniu win o wyraźnej mineralności, świeżości i eleganckiej strukturze. Ponad 38-letnie krzewy sadzone w bardzo dużym zagęszczeniu zapewniają wysoką koncentrację i doskonałą ekspresję terroir.

Domaine Roblet Monnot

Domaine Roblet-Monnot to rodzinna posiadłość z siedzibą w Volnay, której korzenie sięgają XVII wieku. Pascal Roblet od 1997 roku prowadzi winnice zgodnie z zasadami biodynamiki, stosując bardzo gęste nasadzenia i wyjątkowo niskie plony, co przekłada się na wysoką koncentrację oraz doskonałą ekspresję terroir. Większość parceli znajduje się w Volnay, a niewielka część w Pommard. W piwnicy producent stawia na minimalną ingerencję – fermentację z ograniczonym pigeage, brak klarowania i filtracji oraz długie dojrzewanie w beczkach. Efektem są eleganckie, mineralne i długowieczne Pinot Noir, wiernie oddające charakter burgundzkich siedlisk.