VININOVA

"Saint Francois"



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Volnay 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 leśnej ściółki, mokrego kamienia, delikatnego cedru, białego pieprzu i subtelnych przypraw.

Smak:

Smak soczystych wiśni, malin i czerwonej porzeczki wspiera wyraźna mineralność, świeża kwasowość i aksamitne taniny. Finisz jest długi, elegancki, z nutami przypraw i leśnej ziemi.

Potrawy:

Duszony królik, risotto z grzybami

Więcej informacji:

Pinot Noir z selekcji "massale" (masowej). Owoce pochodzą z parceli Bouchères, Sur Roche, Buttes, Famines, Poison, Pasquiers oraz Premier Cru Robardelle w Volnay. Każda parcela winifikowana oddzielnie, z wykorzystaniem od 100% całych gron do 100% odszypułkowanych jagód. Dojrzewanie przez 26 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu (10% nowych). Wino butelkowane bez filtracji. Nazwane na cześć ojca Pascala Robleta – François.

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.