VININOVA

"Les Brouillards"



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

Aromat:

Aromat dojrzałych wiśni, malin i śliwek uzupełniają fiołki, czerwone kwiaty oraz nuty mokrej ziemi, kamienia, ciemnej czekolady, przypraw korzennych i subtelnego cedru.

Smak:

Bogaty i warstwowy smak wiśni, malin oraz czarnej porzeczki wspiera świeża kwasowość, aksamitne taniny i mineralność. Długi finisz przynosi nuty przypraw, kakao oraz wilgotnej ziemi.

Potrawy:

Comber z jelenia, pieczona perliczka

Więcej informacji:

Les Brouillards to premier cru położone na wysokości około 255 m n.p.m. Winnica graniczy od południa z Les Mitans, a od północy z parcelą Pointes d'Angeles. Nazwa wywodzi się od starofrancuskiego *Breuil* (łac. *Brogilus*), oznaczającego niewielki zagajnik lub młody las, co wskazuje, że teren ten był niegdyś porośnięty drzewami. Dziś siedlisko słynie z eleganckich, mineralnych Pinot Noir o doskonałej strukturze, głębi i dużym potencjale dojrzewania.

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.