

"Taillepieds"



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 wiśni, malin i poziomek przeplata się z fiołkami, płatkami róży oraz nutami mokrego kamienia, kredy, białego pieprzu, cedru i subtelnych korzennych przypraw.

Smak:

Smak soczystych wiśni, malin i czerwonej porzeczki podkreśla wyraźna mineralność, żywa kwasowość i jedwabiste taniny. Długi finisz przynosi nuty przypraw, kredy i delikatnego kakao.

Potrawy:

Dziczyzna, polędwica wołowa z grzybami

Więcej informacji:

Les Taille Pieds to premier cru o powierzchni 7,16 ha, położone na południowo-zachodnim zboczu Volnay. Parcela Domaine Roblet-Monnot znajduje się w centralnej części winnicy – miejscu cenionym za doskonałą ekspozycję i wapienne gleby. Siedlisko słynie z produkcji jednych z najbardziej eleganckich i mineralnych win w Volnay, łączących intensywną koncentrację owocu z wyraźnym napięciem, precyzją oraz wyjątkowym potencjałem 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.