VININOVA

"Nerthus"



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne Aligoté AOC
SZCZEP	Aligote
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne

Aromat:

Aromat cytryny, limonki i zielonego jabłka przeplata się z nutami białych kwiatów, gruszki, mokrego kamienia oraz delikatnymi akcentami migdałów i kredowej mineralności.

Smak:

Świeży smak cytrusów, zielonego jabłka i gruszki wspiera żywa kwasowość oraz wyraźna mineralność. Długi, czysty finisz przynosi nuty wapienia, migdałów i subtelnej słoności.

Potrawy:

Grillowane zielone szparagi, ostrygi

Więcej informacji:

La Côte de Nantoux to parcela położona w regionie Haute Côte de Beaune, w okolicach Maranges. Około 35-letnie krzewy rosną na bogatych w wapń glebach wapiennych, które nadają winu wyraźną mineralność, świeżość oraz elegancki, precyzyjny charakter.

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.