

Corton Charlemagne



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Charlemagne Grand Cru
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dojrzałe żółte owoce egzotyczne - ananas, mango. Nuty suszonych moreli, miodu i aromaty beczkowe - świeża brioszka posmarowana masłem.

Smak:

W smaku bardzo złożone i eleganckie. Głębokie i oleiste, z dużą mineralnością, owocowością i niesamowitym długim posmakiem i potencjałem do leżakowania.

Potrawy:

Homar, krewetki z czosnkiem

Więcej informacji:

85-letnie krzewy. Wino nieklarowane, niefiltrowane, z odrobiną SO2.

Maison En Belles Lies



Maison en Belles Lies to niewielka, rzemieślnicza posiadłość z apelacji **Saint-Aubin**, położonej na południowym krańcu **Côte de Beaune** w Burgundii. Założycielem domeny jest **Pierre Fenals**, urodzony w Algierii pasjonat wina, który po wieloletniej karierze w laboratoriach farmaceutycznych na przedmieściach Paryża zdecydował się całkowicie zmienić życie. W wieku 52 lat rozpoczął studia enologiczne w Beaune i poświęcił się produkcji wina.

Początkowo pracował na niewielkiej powierzchni, a dziś gospodaruje na około **7 hektarach winnic**, prowadząc je w sposób **holistyczny i naturalny**. W uprawie stosuje m.in. **napary ziołowe**, a prace w winnicy często planowane są zgodnie z **kalendarem księżycowym**. Wina powstają z **minimalną ilością siarki lub całkowicie bez dodatku siarczynów**, dzięki czemu zdobyły duże uznanie w świecie win naturalnych.

W winnicach Maison en Belles Lies uprawiane są klasyczne dla regionu odmiany: **Chardonnay, Pinot Noir, Gamay oraz Aligoté**. Produkcja jest niewielka, a wina cieszą się dużym zainteresowaniem kolekcjonerów i miłośników Burgundii, przez co - jak w przypadku wielu win z tego regionu - ich ceny z roku na rok rosną.