

Cuvée 910 Mâcon Rouge



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Mâcon Rouge AOC
SZCZEP	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dominują nuty świeżych owoców - czerwonych owoców leśnych takich jak żurawina, malina, truskawka, czerwona porzeczka oraz subtelne akcenty kwiatowe. Na drugim planie nuty ziemisto-ziołowe.

Smak:

W ustach lekkie i świeże, z wyraźną owocowością. Bardzo soczyste i rzeźkie, zrównoważona kwasowość. Posmak żurawiny i czerwonej porzeczki, lekkie mineralne nuty słone i długi elegancki finisz.

Potrawy:

Caponata, kaczka w żurawinie

Więcej informacji:

Grona są zbierane ręcznie, a następnie poddawane maceracji półwęglowej w całościowych kiściach, układanych warstwami w kadzi ("millefeuille"). Proces fermentacji trwa 5-6 dni, po czym wino dojrzewa przez 22 miesiące w dużych drewnianych beczkach (foudre). W całym procesie nie dodaje się siarki ani innych dodatków enologicznych.

Vignes du Maynes

VIGNES DU MAYNES

Początki winnicy Vignes du Maynes sięgają aż do 910 roku, kiedy zostało pierwszy raz zapisane w dokumentach burgundzkich mnichów. Obecny właściciel - Julien Guillot, chwali się, że przez wszystkie wieki i dekady, na winnicach nie używano żadnych preparatów chemicznych. Od 1952 roku teren należy do jego rodziny. Julien po prostu kontynuował naturalne praktyki rolnicze dołączając pierwsze zabiegi rolnictwa biodynamicznego - wielowymiarowe podejście do winnicy, stosowanie się do cyklu pór roku w celu pielęgnowania ziemi, użycie obornika i preparatów ziołowych w celach ochronnych. Cała winnica Vignes du Maynes to 7 hektarów. Próbując win od Juliana - Pinot Noir, Chardonnay czy Gamay, czuć jaki duży wysiłek został włożony w pielęgnację winorośli i ich terrorir. Wina charakteryzują się głębią, czystością i elegancją.