

## Corton Les Bressandes



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Corton Grand Cru AOC
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 92 pkt., Wine Spectator 93 pkt.,

### Aromat:

Eleganckie aromaty runa leśnego, owoców leśnych, hummusu, piżma.

### Smak:

Bogaty, pełny smak. Soczyste, dobrze zrównoważone i z mineralnym finiszem.

### Potrawy:

Gęsina pieczona, kaczka w pomarańczach

# Chandon de Briailles

DOMAINE  
CHANDON DE BRIAILLES



Historyczna posiadłość CHANDON DE BRIAILLES została założona w 1834 roku i nieprzerwanie od tego roku należy do tej samej rodziny – Hrabiego i Hrabiny Aymard- Claude de Nicolay. Od 2001 roku posiadłością zarządzają ich dzieci – Claude i François. Już na początku lat osiemdziesiątych zaprzestano używania herbicydów i pestycydów w winnicach, od 1998 roku są certyfikowane, a od 2005 roku biodynamiczne. Winnice posiadłości położone w gminach Savigny-Lès-Beaune, Pernand-Vergelesses i Aloxe-Corton, liczą obecnie 14 hektarów. Pracują na niej oprócz ludzi 4 konie. W winnicy korzysta się z produktów pochodzenia roślinnego oraz z mleka, które miesza się z wodą i opryskuje winorośle, chroniąc je przed chorobami. Siarki do winifikacji używa się tu w minimalnych ilościach, a w najlepszych latach zupełnie się z niej rezygnuje. Do fermentacji używane są tylko lokalne drożdże. Winnica Chandon de Briailles to wyznacznik win naturalnych najwyższej jakości. Roczna produkcja to 50 000 butelek z 14 hektarów winnic.