VININOVA

Corton Grand Cru "Les Marechaudes" 2022



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Grand Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Decanter 93 pkt., Wine Advocate 92-94 pkt.

Aromat:

Elegancki, niezwykle uwodzicielski bukiet soczystych wiśni, dojrzałych truskawek i świeżych malin. Czerwone owoce przeplatają się z delikatnymi aromatami piwonii, fiołków i suszonych płatków róży, nadając całości kwiatową finezję. Z czasem pojawiają się subtelne nuty cynamonu, łagodnych przypraw i wilgotnej ziemi. Aromat jest wyrazisty, lecz nie przytłaczający — zachwyca czystością owocu, elegancką głębią oraz niezwykłą harmonią charakterystyczną dla najlepiej zrównoważonych burgundzkich Pinot Noir.

Smak:

Soczyste, aksamitne i wyjątkowo harmonijne, z bogatym smakiem dojrzałych wiśni, malin i czerwonych owoców leśnych. Miękkie, drobnoziarniste taniny tworzą jedwabistą strukturę, pozbawioną nadmiernej szorstkości. Świeża kwasowość pięknie równoważy dojrzałość słonecznego rocznika, wnosząc lekkość oraz mineralną energię. W środkowej części podniebienia pojawia się subtelna przyprawowość, a długi finisz pozostawia soczysty owoc i delikatne nuty ziemiste. To Corton Grand Cru o wyjątkowej kulturze, którego siła tkwi w finezji i równowadze.

Potrawy:

Blanquette z perliczki, cielęcina z borowikami

Więcej informacji:

Rocznik 2022 przyniósł Corton-Maréchaudes niezwykłą harmonię pomiędzy dojrzałością owocu a burgundzką finezją. Gorąca, sucha wiosna i lato sprzyjały koncentracji, jednak biodynamicznie prowadzone krzewy doskonale poradziły sobie z trudnymi warunkami. Winobranie odbywało się od 25 sierpnia do 10 września, a zdrowe owoce wymagały jedynie niewielkiej selekcji. Wino pochodzi z dwóch parceli o powierzchni 0,3972 ha, położonych u podnóża Corton-Bressandes. Fermentacja całych gron odbywa się w drewnianych kadziach, bez pomp i dodatku siarczynów na tym etapie. Następnie wino dojrzewa 15–18 miesięcy w burgundzkich beczkach dębowych o pojemności 228 l, z 15-procentowym udziałem nowego dębu. Powstał niezwykle harmonijny Pinot Noir o dojrzałym owocu, aksamitnej teksturze i szlachetnej elegancji, którego subtelność stanowi piękny kontrast wobec potężniejszych win ze wzgórza Corton.

Chandon de Briailles

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



Domaine Chandon de Briailles to jedna z najciekawszych rodzinnych posiadłości Côte de Beaune. Od 1834 roku związana z rodziną de Nicolay, dziś prowadzona jest przez rodzeństwo Claude i François. Jej 13,7 ha winnic rozciąga się pomiędzy Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses i Aloxe-Corton, obejmując także prestiżowe parcele Grand Cru na wzgórzu Corton. Filozofia domaine opiera się na głębokim szacunku do terroir: od 2005 roku winnice uprawiane są biodynamicznie, a w 2011 roku uzyskały certyfikat Demeter. Zamiast ciężkich maszyn glebę pielęgnują konie pociągowe. W piwnicy królują cierpliwość i minimalna ingerencja: fermentacja często odbywa się z całymi gronami, wino przemieszcza się bez pomp, a udział nowego dębu pozostaje niewielki. Długie dojrzewanie w historycznych piwnicach cysterskich pozwala zachować świeżość i subtelność. Powstają burgundy o niezwykłej finezji, głębi i przejrzystości, wiernie oddające charakter każdego climat.