VININOVA

Corton Grand Cru "Les Marechaudes" 2021



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.

Aromat:

Niezwykle elegancki, eteryczny bukiet świeżych truskawek, malin i soczystych pestek granatu. Owocową świeżość uzupełniają delikatne aromaty lawendy, fiołków oraz subtelna nuta drzewa sandałowego. Z czasem pojawiają się łagodne przyprawy, akcenty leśnej ściółki i odrobina gorzkiej czekolady. Całość pozostaje lekka, czysta i precyzyjna, zachwycając delikatnością oraz piękną harmonią pomiędzy czerwonym owocem a kwiatową elegancją.

Smak:

Smukłe, soczyste i niezwykle finezyjne, z wyraźnym smakiem świeżych truskawek, czerwonych wiśni i granatu. Żywa kwasowość nadaje winu energię, a delikatne, lecz wyczuwalne taniny tworzą elegancką, lekko zwartą strukturę. W środkowej części podniebienia pojawiają się subtelne nuty korzennych przypraw oraz delikatna mineralność. Długi, świeży finisz pozostawia akcent czerwonych owoców i gorzkiej czekolady. To wyjątkowo przystępny Corton Grand Cru, którego największym atutem jest lekkość połączona ze szlachetną głębią.

Potrawy:

Mleczna jagnięcina, pierś kaczki

Więcej informacji:

Rocznik 2021 to niezwykle finezyjna odsłona Corton-Maréchaudes, ukształtowana przez chłodny sezon i niszczycielskie wiosenne przymrozki. W cieplejszym klimacie wzgórza Corton straty były jednak mniejsze niż w pozostałych winnicach posiadłości. Zbiory trwały od 17 do 30 września, a niewielkie grona wymagały starannej selekcji. Wino pochodzi z dwóch biodynamicznych parceli o łącznej powierzchni 0,3972 ha, położonych poniżej Corton-Bressandes, na gliniastych glebach z wapiennym podłożem. Winifikacja odbywa się w drewnianych kadziach, bez pomp i dodatku siarczynów na etapie fermentacji. Następnie wino dojrzewa w tradycyjnych beczkach burgundzkich, głównie używanych. Powstał niezwykle elegancki Pinot Noir o delikatnej owocowości, kwiatowej finezji i wyrazistej świeżości, którego siłą jest subtelność, nie koncentracja.

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.