VININOVA

Les Lavières 1er Cru 2022



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Decanter 94 pkt., Wine Spectator 91 pkt.

Aromat:

Bogaty, wielowymiarowy bukiet soczystych wiśni, dojrzałych malin, śliwek i poziomek. Owocowej intensywności towarzyszą delikatne aromaty fiołków i płatków róży, uzupełnione nutami dzikich ziół, leśnej ziemi oraz subtelnego dymu. Z czasem pojawiają się akcenty lukrecji, grafitu i świeżo rozkruszonego wapienia. To aromat wyrazisty, ale niezwykle elegancki, w którym bogactwo ciepłego rocznika spotyka się z kwiatową finezją Pinot Noir.

Smak:

Soczyste, pełne i jednocześnie znakomicie zrównoważone. Dojrzałe wiśnie, maliny i ciemne owoce tworzą bogaty, aksamitny rdzeń, który podtrzymują drobnoziarniste, wyraźne, lecz pozbawione agresywności taniny. Żywa kwasowość wnosi energię i świeżość, a mineralne akcenty grafitu i wapienia nadają winu głębi. W długim finiszu powracają czerwone owoce, subtelne przyprawy i charakterystyczna słonawość. To Pinot Noir łączący hojność słonecznego rocznika z precyzją i elegancją wielkiego burgundzkiego Premier Cru.

Potrawy:

Wolno pieczona wołowina, dziczyzna z sosem grzybowym

Więcej informacji:

Rocznik 2022 przyniósł Les Lavières wyjątkową harmonię pomiędzy dojrzałością owocu a mineralną elegancją. Gorąca, sucha wiosna i lato sprzyjały koncentracji, jednak biodynamicznie prowadzone krzewy doskonale poradziły sobie z trudnymi warunkami. Grona pochodzą z 2,6-hektarowej parceli Premier Cru, obsadzonej w 1956 roku na południowym zboczu, gdzie cienka warstwa gliny spoczywa na wapiennych płytach. Zbiory od 25 sierpnia do 10 września dostarczyły wyjątkowo zdrowych owoców. Fermentacja odbywała się z całymi gronami, bez dodawania siarczynów na tym etapie i bez użycia pomp. Wino dojrzewało 14–18 miesięcy w burgundzkich beczkach, z czego jedynie 10% stanowił nowy dąb. Powstał Pinot Noir o soczystej głębi, aksamitnej strukturze i charakterystycznej dla tego terroir słonawej mineralności.

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.