1er Cru "Île des Vergelesses" Rouge 2022



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Wine Advocate 92-94 pkt., Decanter 95 pkt.

Aromat:

Wyrazisty bukiet dojrzałych wiśni i śliwek, przeplatany płatkami róż oraz subtelną lukrecją. W tle rozwijają się delikatne nuty przyprawowe i mineralne. Aromat jest hojny, ale zachowuje finezję: soczysty owoc stopniowo ustępuje miejsca bardziej złożonym, kwiatowym i ziemistym akcentom.

Smak:

Pełne, aksamitne i soczyste, z mięsistym owocowym rdzeniem, który otula drobne, lekko kredowe taniny. Dojrzałe wiśnie oraz śliwki współgrają ze świeżością i mineralnym napięciem. Wino łączy przystępność z wyraźną strukturą, a długi, harmonijny finisz zapowiada korzystny rozwój podczas dojrzewania.

Potrawy:

Comber jagnięcy, kaczka w pomarańczach

Więcej informacji:

Wschodnia ekspozycja stoku Île des Vergelesses i gliniasto-wapienne podłoże tworzą warunki dla Pinot Noir łączącego dojrzałość z precyzyjną strukturą. W 2022 roku gorąca, sucha wiosna i lato wystawiły krzewy na próbę, jednak winorośl dobrze zniosła trudne warunki. Zbiory w posiadłości trwały od 25 sierpnia do 10 września, przynosząc zdrowe owoce, które wymagały niewielkiej selekcji. Winifikację prowadzono bez użycia pomp i bez dodatku siarczynów na etapie fermentacji. Według karty cuvée wino dojrzewało przez 14–18 miesięcy w burgundzkich beczkach, w około 90% używanych i 10% nowych. Słoneczny rocznik dał hojną, bogatą odsłonę tego premier cru.

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.