1er Cru "Île des Vergelesses" Blanc 2020



MINIMALNA TEMPERATURA	11.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Wine Advocate 91-93 pkt.

Aromat:

Bogaty i wielowarstwowy bukiet otwiera się aromatami dojrzałych gruszek, jabłek oraz pigwy, uzupełnionymi świeżymi nutami cytryny i skórki pomarańczowej. Delikatne akcenty białych kwiatów przeplatają się z aromatami prażonych orzechów laskowych, subtelnej brioszki i jasnego nugatu. W tle pojawiają się dyskretne nuty krzemienne oraz lekko dymne, nadające winu głębi i szlachetnego charakteru. Całość zachowuje wyjątkową harmonię między dojrzałym owocem a mineralną świeżością.

Smak:

Pełne, kremowe i niezwykle eleganckie, z soczystym rdzeniem dojrzałych owoców pestkowych, gruszki i cytrusów. Bogatą, jedwabistą teksturę równoważy precyzyjna kwasowość, nadająca winu energię oraz wyrazistość. Subtelne nuty orzechowe i delikatnie tostowe wzbogacają smak, nie przesłaniając jego mineralnego charakteru. Długi, wielowarstwowy finisz zachwyca słonawą świeżością oraz harmonijną równowagą pomiędzy koncentracją, napięciem i finezją. To Chardonnay o imponującej głębi i doskonałym potencjale dojrzewania.

Potrawy:

Homar, przegrzebki

Więcej informacji:

Île des Vergelesses Blanc to jedno z najbardziej wyjątkowych białych win Domaine Chandon de Briailles. Chardonnay pochodzi z 1,12 ha winnic położonych w połowie wschodniego zbocza, na gliniasto-wapiennych glebach spoczywających na podłożu znanym ze wzgórza Corton. Krzewy sadzono w latach 1985, 1992 i 2019. Słoneczny rocznik 2020 przyniósł zdrowe, doskonale dojrzałe owoce przy zachowaniu naturalnej kwasowości. W posiadłości zbiory trwały od 17 do 30 sierpnia. Winifikacja przebiega bez użycia pomp i dodatku siarczynów. Wino dojrzewa na osadzie w używanych dębowych zbiornikach i beczkach, co pozwala rozwinąć jego głębię bez dominacji drewna. Powstało Chardonnay o imponującej koncentracji, jedwabistej strukturze i mineralnej precyzji, w którym bogactwo ciepłego rocznika harmonijnie łączy się ze świeżością i szlachetną elegancją.

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.