

„Le Chêne Du Court”



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne Aligoté AOC
SZCZEP	Aligote
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie

Aromat:

Świeży i elegancki bukiet z nutami cytrusów, zielonego jabłka, białych kwiatów oraz owoców o białym miąższu. Delikatne akcenty mineralne podkreślają jego czysty, burgundzki charakter.

Smak:

Świeże i żywe na podniebieniu, z wyraźną kwasowością oraz harmonijną równowagą między owocowością a mineralnością. Finisz czysty, subtelnie słony i delikatnie mineralny.

Potrawy:

Pstrąg z masłem ziołowym, raki gotowane

Więcej informacji:

Aligoté pochodzące z 60-arowej parceli położonej na wzgórzu Vergy w Hautes-Côtes de Nuits, na wysokości 430 m n.p.m., w pobliżu historycznego opactwa Saint-Vivant. Winnica obsadzona w latach 60. XX wieku rośnie na gliniasto-wapiennych glebach z domieszką margli. Odosobnione położenie wśród lasów sprzyja uprawie ekologicznej i naturalnie ogranicza plony.

Winogrona zbierane są ręcznie i selekcyjonowane już w winnicy. Delikatne tłoczenie oraz fermentacja na rodzimych drożdżach pozwalają zachować autentyczny charakter terroir. Wino dojrzewa przez 8-10 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a przed butelkowaniem poddawane jest jedynie lekkiej filtracji.

Machard de Gramont

Bertrand
Machard de Gramont

Domaine Bertrand et Axelle Machard de Gramont to rodzinna posiadłość kontynuująca wielopokoleniową tradycję winiarską w Burgundii. W latach 60. i 70. rodzina posiadała 32 hektary winnic rozciągających się od Côte de Nuits po Côte de Beaune. Dziś Bertrand Machard wraz z córką Axelle gospodarują na 20 hektarach, łącząc szacunek dla terroir z nowoczesnym podejściem do jakości.

Winnice rozmieszczone są na przestrzeni ponad 50 kilometrów – od Chenôve na północy po Puligny-Montrachet na południu. Zróżnicowane gleby gliniasto-wapienne oraz liczne ekspozycje parceli nadają winom wyjątkową złożoność i charakter.

Domena prowadzi zrównoważoną uprawę, wspierając bioróżnorodność, ograniczając stosowanie środków chemicznych i koncentrując się na mechanicznej pracy gleby. Winorośle mają średnio 30 lat, a wszystkie grona zbierane są ręcznie.

Winifikacja odbywa się w historycznych piwnicach w Prissey koło Nuits-Saint-Georges. Powolna fermentacja, częściowe wykorzystanie całych kiści oraz dojrzewanie w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego pozwalają tworzyć wina wiernie oddające charakter najlepszych terroir Burgundii.