

Vosne-Romanée



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Vosne-Romanée AOC
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie

Aromat:

Intensywny aromat czarnej porzeczki i dojrzałych czarnych owoców. Świeży, soczysty i pełen energii, z delikatnymi korzennymi niuansami oraz wyraźną owocową ekspresją.

Smak:

Aksamitne, bogate i doskonale zbudowane. Soczyste czarne owoce łączą się z subtelną przyprawowością, a drobne taniny nadają winu elegancję i długi, świeży finisz.

Potrawy:

Cielęcina z grzybami, pieczona przepiórka

Więcej informacji:

Topowe cuvée producenta powstaje z trzech parceli położonych w prestiżowych lokalizacjach Vosne-Romanée: Maizières Basses, w sąsiedztwie Clos de Vougeot, Aux Ormes oraz Champs Goudins. Łączna powierzchnia winnic wynosi 0,44 ha, a średni wiek winorośli to 40 lat. Krzewy rosną na klasycznych dla regionu glebach gliniasto-wapiennych i są prowadzone zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego.

Wszystkie parcele zbierane są tego samego dnia, a grona fermentują wspólnie w otwartych drewnianych kadziach. Po ręcznych zbiorach i starannej selekcji winogrona są całkowicie odszypulkowane. Fermentacja na rodzimych drożdżach, delikatna ekstrakcja oraz łagodne tłoczenie pozwalają zachować czystość owocu i elegancję terroir. Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach dębowych, z niewielkim udziałem nowego dębu (do 20%), a następnie przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, zyskując złożoność, harmonię i typową dla Vosne-Romanée finezję.

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.