

## "Les Marnes Bleues"



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Jura
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie

### Aromat:

Delikatny i elegancki bukiet z nutami świeżych cytrusów, gruszki, chrupiącego jabłka oraz białych kwiatów. Aromaty owoców o białym miąższu harmonijnie przeplatają się z subtelną, wyraźnie zaznaczoną mineralnością.

### Smak:

Żywe i precyzyjne od pierwszego łyku. Wyraźna kwasowość i doskonałe napięcie nadają winu świeżości, a długi, mineralno-słony finisz podkreśla charakter jurajskiego terroir i pozostawia wyjątkowo czyste zakończenie.

### Potrawy:

Skorupiaki, grillowane ryby

## Więcej informacji:

„Les Marnes Bleues” Chardonnay 2022 od Domaine François de Nicolay to wyraziste wino, które doskonale oddaje charakter jurajskich terroir zbudowanych z niebieskich margli. Powstaje w 100% z ekologicznie uprawianych winogron Chardonnay pochodzących z Jury i zachwyca czystością, harmonią oraz elegancką mineralnością.

Nazwa „Les Marnes Bleues” nawiązuje do niebieskich margli – gliniasto-wapiennych gleb, cenionych za zdolność nadawania winom świeżości, napięcia i wyjątkowej głębi. Ciepły i korzystny rocznik 2022 zapewnił idealnie dojrzałe grona, dzięki czemu powstało Chardonnay łączące bogactwo aromatów z precyzją, energią i doskonale zarysowaną strukturą.

Francois de  
Nicolay



François De Nicolay to syn właścicieli posiadłości Chandon de Briailles. Po kilku latach życia w Paryżu postanowił wrócić w rodzinne strony i zająć się winem. W winnicy Chandon de Briailles enologiem jest jego siostra, natomiast winnica François de Nicolay to jego projekt. Posiadając ogromną wiedzę, wsparcie rodziny i wieloletnie tradycje winiarskie stworzył projekt, którego idea jest tworzenie jak najprawdziwszych win. Wina bazują na skupowanych winogronach (pod warunkiem, że są ekologiczne lub biodynamiczne). Po starannej selekcji owoców, wina fermentują i dojrzewają w piwnicach w Savigny Les Beaune – bez pompowania, filtracji, nadmiernego siarkowania, butelkowane specjalną metodą. Roczna produkcja to 30 000 butelek ze skupowanych winogron.