VININOVA

Corton Grand Cru "Les Bressandes" 2023



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Grand Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Decanter 95 pkt.

Aromat:

Intensywny, wielowymiarowy bukiet dojrzałych morw, dzikich truskawek, malin i borówek, w którym soczysty owoc przeplata się z delikatnymi aromatami jeżyn oraz leśnych zarośli. Z czasem pojawiają się eleganckie nuty czarnej herbaty, świeżo zmielonego pieprzu i wilgotnego wapienia, nadające kompozycji głębi oraz mineralnej precyzji. Aromat jest bogaty, ale nie przytłaczający, z piękną równowagą między dojrzałym owocem a subtelną, ziołowo-przyprawową świeżością.

Smak:

Pełne, skoncentrowane i niezwykle harmonijne, z soczystym smakiem dojrzałych morw, malin oraz leśnych jagód. Wyraźna, zwarta struktura opiera się na solidnych, drobnoziarnistych taninach i świeżej kwasowości, która nadaje winu energię mimo bogactwa słonecznego rocznika. W środkowej części podniebienia pojawiają się nuty czarnej herbaty, pieprzu i subtelnej mineralności. Długi, niezwykle precyzyjny finisz podkreśla koncentrację i elegancję. To wielki burgundzki Pinot Noir, którego prawdziwa głębia będzie ujawniać się wraz z dojrzewaniem.

Potrawy:

Sery dojrzewające, comber z sarny

Więcej informacji:

Rocznik 2023 zachwyca połączeniem wyjątkowej dojrzałości owocu z energią i świeżością. Po łagodnej zimie i chłodnej wiośnie nadeszło gorące lato, jednak lokalne opady pozwoliły uniknąć nadmiernego stresu wodnego. Zbiory trwały od 5 do 13 września i ze względu na upały odbywały się wyłącznie w godzinach porannych. Po rygorystycznej selekcji zdrowe grona Pinot Noir fermentowano w całości, w drewnianych kadziach, bez użycia pomp. Wino pochodzi z czterech biodynamicznych parceli o powierzchni 1,4535 ha, położonych na żelazistych glebach gliniasto-wapiennych wzgórza Corton. Dojrzewanie trwa 15–18 miesięcy w burgundzkich beczkach, z około 15-procentowym udziałem nowego dębu. Powstał Pinot Noir o znakomitej koncentracji, wyraźnej strukturze i zaskakującej świeżości, którego finezja oraz mineralna głębia zapowiadają imponujący potencjał dojrzewania.

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.