VININOVA

Corton Grand Cru Les "Marechaudes" 2023



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 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	James Suckling 97 pkt.

Aromat:

Intensywny, wielowarstwowy bukiet dojrzałych czarnych wiśni, soczystych malin, jeżyn i leśnych jagód. Owocowa głębia przeplata się z eleganckimi nutami wilgotnego mchu, leśnej ściółki i rozkruszonego wapienia. Z czasem pojawiają się subtelne akcenty białego pieprzu, skórki cytrusowej i aromatycznych ziół, które nadają winu świeżości oraz wyjątkowej złożoności. Aromat jest bogaty, lecz precyzyjny, z doskonałą równowagą pomiędzy dojrzałością owocu a mineralno-przyprawowym charakterem terroir.

Smak:

Soczyste, skoncentrowane i niezwykle eleganckie, z głębokim smakiem czarnych wiśni, malin i dojrzałych owoców leśnych. Drobnoziarniste, niemal pudrowe taniny tworzą aksamitną, szlachetną strukturę, podczas gdy żywa kwasowość nadaje winu energię i zaskakującą lekkość. Pomimo ciepłego rocznika zachowuje doskonałą świeżość oraz precyzję. W środkowej części podniebienia pojawiają się nuty białego pieprzu, ziół i subtelnej ziemistości. Długi, wielowymiarowy finisz pozostawia wrażenie mineralnej głębi i harmonii. To Corton Grand Cru, którego siła tkwi nie w potędze, lecz w niezwykłej finezji i doskonałej równowadze.

Potrawy:

Blanquette z perliczki, delikatna jagnięcina

Więcej informacji:

Corton-Maréchaudes to niezwykle elegancki Pinot Noir Grand Cru z dwóch niewielkich parceli Domaine Chandon de Briailles o łącznej powierzchni zaledwie 0,3972 ha. Winnice, obsadzone w 1975 i 1980 roku, leżą poniżej słynnego Corton-Bressandes, na glebach gliniasto-pylastych z wapiennym podłożem. Uprawa prowadzona jest biodynamicznie, a ziemię spulchniają konie, bez użycia traktorów.

W gorącym roczniku 2023 winobranie odbywało się wyłącznie rano, od 5 do 13 września, co pozwoliło zachować świeżość owoców. Całe grona fermentowano w drewnianych kadziach, bez pomp i dodatku siarczynów na tym etapie. Wino dojrzewało 15–18 miesięcy w tradycyjnych beczkach burgundzkich, z 15-procentowym udziałem nowego dębu. Powstał wyjątkowy Corton, w którym bogactwo dojrzałego owocu łączy się z mineralną precyzją, aksamitną teksturą i niezwykłą finezją.

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.