1er Cru "Île des Vergelesses" Rouge 2023



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Decanter 95 pkt.

Aromat:

Intensywny bukiet wiśni, malin i dojrzałych ciemnych owoców, z akcentami lukrecji oraz delikatnej przyprawowości. W tle pojawiają się subtelne nuty herbaciane i wyraźny mineralny rys. Aromat łączy dojrzałość słonecznego rocznika z energią i świeżością charakterystyczną dla wapiennego siedliska.

Smak:

Dojrzałe, soczyste i wyraziste, z wiśniowym rdzeniem oraz dobrze zaznaczoną strukturą tanin. Hojność owocu równoważą świeżość i mineralne napięcie, dzięki czemu całość zachowuje żywotność. W zakończeniu pojawiają się subtelna lukrecja, przyprawy i długi owocowy posmak, podkreślający młodzieńczy charakter wina.

Potrawy:

Delikatna cielęcina, pieczona perliczka

Więcej informacji:

W 2023 roku spokojny początek wegetacji i powolny wzrost krzewów pozwoliły dokładnie kontrolować liczbę pędów oraz obciążenie owocem. Po gorącym lipcu lokalne burze ograniczyły stres wodny, a chłodniejszy początek sierpnia spowolnił dojrzewanie. Zbiory w posiadłości przeprowadzono od 5 do 13 września. Ze względu na upały pracowano wyłącznie rano, a staranna selekcja umożliwiła winifikację Pinot Noir w całych kiściach. Owoce Île des Vergelesses pochodzą ze wschodniego, wapiennego stoku, wyraźnie odróżniającego się od niżej położonego Les Vergelesses. Dojrzewanie w burgundzkich beczkach podkreśliło strukturę wina, które mimo ciepłego sezonu zachowało świeżość.

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.