VININOVA

Corton Grand Cru Blanc 2022



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton Grand Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Subtelny bukiet otwiera się nutami białych kwiatów i cytrusów. Z czasem pojawiają się aromaty dojrzałej brzoskwini i moreli, wzbogacone delikatnym akcentem miodu, które nadają winu głębi, elegancji i złożoności.

Smak:

Szerokie i kremowe na podniebieniu, z doskonałą równowagą między soczystym owocem a wyraźną świeżością. Mineralność wapiennych gleb podkreśla nuty cytrusów, białych kwiatów i długiego, cytrynowego finiszu.

Potrawy:

Homar, pieczony kurczak

Więcej informacji:

Corton Grand Cru Blanc powstaje z trzech niewielkich parceli o łącznej powierzchni zaledwie 0,56 ha, obsadzonych w latach 1980, 1991 i 1998. Większość winorośli rośnie w słynnym climat **Bressandes** na czerwonych glebach, a pozostała część w **Les Chaumes**, tuż pod legendarnym Corton-Charlemagne. Winnice uprawiane są z ogromnym poszanowaniem natury – prace w glebie wykonują wyłącznie konie, dzięki czemu ziemia pozostaje nienaruszona i zachowuje swoją naturalną strukturę. Po delikatnym tłoczeniu gron wino fermentuje w dużych drewnianych kadziach oraz demi-muids, gdzie następnie dojrzewa przez **20–30 miesięcy**. Efektem jest niezwykle złożony, mineralny i elegancki Chardonnay, doskonale oddający wyjątkowy charakter jednego z najbardziej prestiżowych terroir Burgundii.

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.