

Charlouse Sancerre Rouge



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Sancerre AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Elegancki bukiet otwierają aromaty świeżych czerwonych owoców – malin i wiśni – uzupełnione subtelnymi nutami kwiatowymi. Całość jest czysta, delikatna i bardzo wyrafinowana.

Smak:

Lekkie i harmonijne, z soczystą owocowością, żywą świeżością oraz jedwabistymi taninami. Finisz podkreślają delikatne pieprzne akcenty, nadające winu charakter i elegancję.

Potrawy:

Dorada w soli, risotto ze szparagami

Więcej informacji:

Charlouse to parcelarne Pinot Noir z miejscowości Bué, jednej z najbardziej cenionych części apelacji Sancerre. Winorośle o średnim wieku około 50 lat rosną na gliniasto-wapiennych glebach z podłożem jurajskich formacji oksfordzkich i kimerydzkich, które nadają winu elegancję, świeżość i wyraźną mineralność.

Winnica od 2004 roku prowadzona jest zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, a obecnie również biodynamicznego, bez stosowania herbicydów i z ręczną uprawą gleby. Grona zbierane są ręcznie do niewielkich skrzynek, fermentują z udziałem rodzimych drożdży, a wino dojrzewa 17-20 miesięcy w dębowych beczkach. Do jego produkcji wykorzystuje się jedynie minimalną ilość własnoręcznie wytwarzanego siarki wulkanicznej podczas kupażu. Wino trafia do butelek bez klarowania i filtracji, dzięki czemu zachowuje pełnię aromatu, strukturę oraz autentyczny charakter terroir Sancerre.

Domaine Vincent Pinard

Vincent
Pinard

Bracia Florent i Clément **Pinard** należą do 20. pokolenia rodziny winiarskiej związanej z miejscowością Bué, sercem apelacji Sancerre. Przejmując rodzinne gospodarstwo po ojcu, **Vincencie Pinardzie**, wynieśli je do grona najbardziej cenionych producentów Doliny Loary. Obaj zdobywali doświadczenie w renomowanych posiadłościach we Francji i za granicą, a dziś łączą wielowiekową tradycję z nowoczesnym spojrzeniem na terroir i winifikację.

Domena obejmuje około 17 hektarów winnic obsadzonych głównie Sauvignon Blanc i Pinot Noir, położonych na charakterystycznych glebach *terres blanches* oraz *caillottes*. Winnice prowadzone są zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego i biodynamicznego, z naciskiem na niskie plony, ręczną pracę i maksymalne poszanowanie siedliska.

Filozofia braci Pinard opiera się na przekonaniu, że wielkie wino powstaje przede wszystkim w winnicy. Minimalna ingerencja w piwnicy, fermentacje na rodzimych drożdżach oraz precyzyjna praca z poszczególnymi parcelami pozwalają tworzyć wina o niezwykłej czystości, mineralności i potencjale dojrzewania. Dziś **Domaine Vincent Pinard** uznawana jest za jedną z ikon współczesnego Sancerre.