VININOVA

Pommard 2022



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Pommard AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny aromat dojrzałych wiśni, czarnych porzeczek i śliwek przeplata się z nutami fiołków, lukrecji oraz korzennych przypraw. Z czasem rozwijają się akcenty skóry, leśnego runa, dymu i delikatnego dębu, nadając winu głębię.

Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne, skoncentrowane i znakomicie zbudowane. Dojrzały owoc harmonijnie łączy się z wyraźnymi, lecz eleganckimi taninami, świeżą kwasowością i mineralnością. Długi finisz podkreśla charakter apelacji Pommard.

Potrawy:

Wolno pieczona wołowina, pieczona perliczka

Domaine Lucien Boillot et Fils

DOMAINE
LUCIEN BOILLOT

Domaine Lucien Boillot et Fils to rodzinna posiadłość z siedzibą w Gevrey-Chambertin, której historia sięga sześciu pokoleń burgundzkich winiarzy. W 1950 roku Lucien Boillot opuścił rodzinne Volnay i założył własną domenę, stopniowo budując kolekcję wyjątkowych parceli w Côte de Nuits i Côte de Beaune. Dziś gospodarstwem zarządza jego syn, Pierre Boillot, kontynuując filozofię opartą na szacunku dla terroir i tradycyjnych metodach pracy. Domaine obejmuje około 7 ha winnic, z których powstają wina z prestiżowych apelacji, m.in. Gevrey-Chambertin, Volnay, Pommard, Puligny-Montrachet i Nuits-Saint-Georges. Winifikacja prowadzona jest z użyciem rodzimych drożdży, przy ograniczonym udziale nowego dębu (do 30%), bez klarowania i filtracji, co pozwala zachować autentyczny charakter siedliska. Wieloletnie, często bardzo stare nasadzenia oraz niskie plony przekładają się na wina o wyjątkowej koncentracji, elegancji i znakomitym potencjale dojrzewania, cenione przez miłośników klasycznej Burgundii na całym świecie.