

Gevrey-Chambertin 2022



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 14.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Burgundia

APELACJA Gevrey-Chambertin AOC

SZCZEP Pinot Noir

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 13,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Czerwone

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Aromat dojrzałych wiśni, poziomek i jeżyn łączy się z nutami fiołków, róży oraz delikatnych przypraw. Z czasem pojawiają się akcenty lukrecji, skóry i leśnego runa, tworząc klasyczny, elegancki profil Gevrey-Chambertin.

Smak:

Pełne, skoncentrowane i harmonijne. Soczyste czerwone owoce, subtelna mineralność oraz aksamitne taniny tworzą doskonale zbalansowaną strukturę. Długa, świeża końcówka podkreśla elegancję i charakter burgundzkiego Pinot Noir.

Potrawy:

Dziczyzna, polędwica z cielęciny

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.