VININOVA

Gevrey-Chambertin 1er Cru Le Cherbaudes 2022



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

Aromat:

Uwodzicielski aromat dojrzałych czerwonych owoców przeplata się z nutami korzennych przypraw. Subtelne akcenty drewna, dymu i delikatnej wanilii nadają bukietowi głębi, elegancji oraz wyrafinowanego burgundzkiego charakteru.

Smak:

Na podniebieniu wino jest okrągłe i harmonijne, z jedwabistymi taninami oraz soczystym owocem. Korzenne akcenty i subtelna mineralność prowadzą do długiego, świeżego finiszu, który podkreśla elegancję i doskonałą strukturę.

Potrawy:

Gęsina pieczona, 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.