Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 2023



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Gevrey Chambertin Premier Cru AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny aromat czereśni, wiśni i leśnych jagód uzupełniają nuty fiołków, lukrecji oraz delikatnych przypraw. Z czasem pojawiają się akcenty skóry, leśnego runa i subtelnego dymu, nadając winu głębię i elegancję typową dla Premier Cru.

Smak:

Bogate i skoncentrowane, z doskonale zintegrowanymi taninami oraz żywą kwasowością. Smaki czerwonych i czarnych owoców harmonijnie łączą się z mineralnością i korzennymi akcentami. Długi, wyrafinowany finisz zapowiada znakomity potencjał dojrzewania.

Potrawy:

Dziczyzna, dzikie ptactwo

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.