



BLANC de NOIR

ROZNIK: 2022

SZCZEP: 100% PINOT NOIR

PARCELE:

TERRACOTA

(IŁ BŁĘKITNY I CZERWONY 2016 CORDON SPUR dens. 6000/ha)

WINIFIKACJA:

DELIKATNE TŁOCZENIE NA SZYPUŁKACH. FERMENTACJA W KADZIACH ZE STALI NIERDZEWNEJ W KONTROLOWANEJ TEMPERATURZE

STARZENIE:

100% BARRIQUE 7 MIESIĘCY NA DROBNYM OSADZIE (2' i 3' PASAŻ)

NOTA DEGUSTACYJNA:

OKO

JASNOŻŁOTE Z LEKKIMI ŁOSOSIOWYMI REFLEKSAMI

NOS

RAJSKIE JABŁKO, BISZKOPT, STARE DREWNO, SITOWIE

USTA

WYRAZISTE, KRUCHE ZE ŚLADEM TYPOWEJ DLA STARYCH BECZEK OKSYDACJI, W WYKOŃCZENIU SZORSTKIE, SŁONAWIE Z WYRAŹNIE ZAZNACZONĄ KWASOWOŚCIĄ, LEKKIMI TANINAMI I SILNĄ OSOBOWOŚCIĄ.