



DOMAINE BRINTET

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Côte Chalonnaise

ROZLOHA VINIC: 9,5 ha (80 % červená, 20 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 52.000 lahví

VÝNOSNOST: 40 až 45 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Pinot Noir, Chardonnay

TOP VÍNO: Mercurey „La Levrière“ 1er Cru, Mercurey „Les Vasees“ 1er Cru

TECHNOLOG: Luc Brintet

KONTAKT: 105 Grande-Rue , 71640 Mercurey

WEB: Není k dispozici

Rodina Brintet, původem z Itálie, dělá vína již po čtyři století. Vlastní cca 12 ha vinic v apelaci Mercurey, s keři starými od 40 do 63 let. Jednotlivé polohy mají odlišná mikroklimata, což dává vínům jejich typičnost.

Aktuálně vedou vinařství Véronique a Luc Brintet. Soustředí se primárně na práce ve vinici a dělají vše pro to, aby byl výsledný mošt ideální podle podmínek ročníku. Když je potřeba, dělají zelenou sklizeň, sbírají pouze dokonale zdravé a vyzrálé hrozny, výnosnost udržují podle polohy mezi 30 a 40 hl/ha. Hrozny odstopkovávají.

Po studené maceraci kvasí jejich Pinot Noir při kontrolované teplotě v nerezovém tanku, následně zraje 12 měsíců v dubových sudech. Sudům věnují na vinařství hodně pozornosti, pečlivě je vybírají podle původu, aby dosáhli harmonie s jejich víny.

Vína dělají v apelacích Mercurey 1er Cru: La Levrière a Les Vasees, Mercurey AOC: Les Crêts, Rully, Bourgogne Rouge a Bourgogne Blanc.



Červená vína

Mercrey 1er Cru Rouge "La Levrière"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, studená macerace při 12 °C trvá 3 až 4 dny, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 14 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (30 % nových).

Mercrey AOC Rouge "La Perrière"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Cca 35 let staré; jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, studená macerace při 12 °C trvá 3 až 4 dny, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 14 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (20 % nových).

Mercrey AOC Rouge "La Charmée"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, studená macerace při 12 °C trvá 3 až 4 dny, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 14 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (20 % nových).

Bourgogne AOC Rouge

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, studená macerace při 12 °C trvá 3 až 4 dny, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 14 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (20 % nových).

Bílá vína

Mercrey AOC Blanc Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 14 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (30 % nových).

Mercrey AOC Blanc

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: R Ruční sběr a sortování, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 14 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (20 % nových).