



DOMAINE GROS-TOLLOT

LOKALITA: Francie, Languedoc, Minervois

ROZLOHA VINIC: 16 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 80.000 lahví

VÝNOSNOST: 38 hl/ha

PODLOŽÍ: Mix vápence, pískovce a jílu

ODRŮDY: Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault, Marselan

TOP VÍNO: Les Carretals, La Ciaude, Les Fontanilles

TECHNOLOG: Anne Gros, Jean-Paul Tollot

KONTAKT: Rue du Couchant, 34210 Cazelles

WEB: www.anne-gros.com/en/minervois-3.html

Anne Gros je jednou z nejrespektovanějších vinařek světa a dá se říct současnou vinařskou královnou Burgundska. Společně s Paulem Tollotem, rovněž vinařem, dali dohromady své poznatky a zakoupili vinařství v Cazelles v oblasti Minervois v Languedocu. Své první víno v této lokalitě vyrobili v ročníku 2008.

Nejvíce je zaujala diverzita místních podloží, tedy různě namixovaný vápenec, pískovec a hlína, a také možnost pracovat s kupážemi odrůd (což v Burgundsku možné není). Rozdílně se projevující odrůdy Grenache, Syrah, Carignan a Cinsault jim dávají možnost vyjádřit vlastní představu o místních vínech.

Výsledek? Vrcholná forma elegance a asi nejfeminnější projev místních vín. Další psaní je zbytečné. Ochutnejte sami.



Červená vína

Minervois AOC „Les Carretals“

Odrůda: Carignan, Grenache

Vinice: 220 m. n. m.; stáří přes 100 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v 500litrových dubových sudech.

Minervois AOC „La Ciaude“

Odrůda: Carignan, Syrah, Grenache

Vinice: 220 m. n. m.; stáří vinic: Carignan 100+ let a 50 let, Syrah 25 let, Grenache 12 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v 500litrových dubových sudech (80 %) a v nerezovém tanku (20 %).

Minervois AOC „Les Fontanilles“

Odrůda: Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault

Vinice: 220 m. n. m.; stáří vinic 25 a 50 let; písek, hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v 500litrových dubových sudech (50 %) a v nerezovém tanku (50 %).

Minervois AOC „Les Combettes“

Odrůda: 100 % Marselan (kříženec Cabernetu Sauvignon a Grenache)

Vinice: 220 m. n. m.; stáří vinic 3 roky; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v 500litrových dubových sudech.

Minervois VdF „L'O de la Vie“

Odrůda: Syrah, Grenache

Vinice: 220 m. n. m.; stáří vinic 7 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně v nerezovém tanku na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v nerezovém tanku (80 %) a 500litrových dubových sudech (20 %).

Minervois VdF „La CinsO“

Odrůda: Cinsault

Vinice: 220 m. n. m.; stáří vinic 50 let; hlinito-pískovcové

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně v nerezovém tanku na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v nerezovém tanku.

Minervois VdT „La 50/50“

Odrůda: Grenache, Syrah, Carignan

Vinice: 220 m. n. m.; stáří vinic: Grenache 25 let, Syrah 10 let a Carignan 50 let; hlinito-vápenaté, pískovec

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně v nerezovém tanku na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v nerezovém tanku.