



Kamil Barczentewicz



Chardonnay Béton 2023

Eleganckie i dobrze zbudowane Chardonnay o jasnozłotej barwie, świeżej kwasowości i mineralnym charakterze. W aromacie dominują jabłka, cytrusy, białe kwiaty oraz subtelna ziołowość. Wino dojrzało na osadzie w betonowych zbiornikach, co nadało mu kremowej tekstury i głębi. W ustach harmonijne, świeże, z długim, czystym finiszem.

Winifikacja	Fermentacja spontaniczna na drożdżach natywnych, prowadzona w betonowych jajach.
Dojrzewanie	11 miesięcy na osadzie w betonowych jajach.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste na stokach, z dodatkowymi elementami piasku i gliny na szczycie wzgórza.
Lokalizacja	Parcela położona na południowo-zachodnim stoku na wysokości 130-180 m n.p.m., w Dobrem, w pobliżu Kazimierza Dolnego nad Wisłą.
Uprawa	Ekologiczna, niecertyfikowana. Metody ekologiczne stosowane są od początku, a formalny proces certyfikacji rozpoczęto w 2024 roku. Nie stosuje się syntetycznych środków ochrony roślin ani nawozów chemicznych.
Rocznik 2023	Sezon rozpoczął się umiarkowanie, z pękaniem pąków 21 kwietnia i chłodną wiosną, w tym przymrozkami na początku maja. Przebieg sezonu był dynamiczny, z ciepłym latem (sierpień) i wyjątkowo gorącą końcówką (wrzesień +3,9°C, październik +2,2°C), co przyspieszyło dojrzewanie. Zbiory rozpoczęły się 7 września i zakończyły 30 października w wyjątkowo suchych warunkach, co sprzyjało koncentracji smaku owoców.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none">• Świeże zielone warzywa (np. fenkuł, szparagi, pak choy)• Białe ryby (halibut, dorsz) oraz gravlax• Drób i delikatna cielęcina
Temp. serwowania	10-12°C
Dane techniczne	Alkohol: 13%, cukier resztkowy (RS): 0,5 g/l, kwasowość (TA): 5,66 g/l
Potencjał dojrzewania	7-10 lat