VININOVA

Bourgogne Aligoté



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne Aligoté AOC
SZCZEP	Aligote
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie wyczuwalne aromaty jasnych, pestkowych owoców - brzoskwiń, nektarynek i gruszek, cytrusów, subtelne nuty kremowo-miodowe.

Smak:

W smaku gładkie i soczyste, żywe, z lekkim orzechowym posmakiem.

Potrawy:

Owoce morza, tłuste ryby

Więcej informacji:

W nosie wyczuwalne aromaty jasnych, pestkowych owoców - brzoskwiń, nektarynek i gruszek, cytrusów, subtelne nuty kremowo-miodowe. W smaku gładkie i soczyste, żywe, z lekkim orzechowym posmakiem.

Clair Obscur

CLAIR
OBSCUR

Domaine Clair Obscur, założona w 2006 roku przez Pierre'a Claira to winnica rodzinna. Rodzina Clairów zajmuje się produkcją wina od ponad 60 lat, ale 0,5ha które posiadają na Côte de Beaune, było do tej pory wynajmowane.
Pierre postanowił samodzielnie zająć się winnicą ale w najlepszy możliwy sposób (organiczny i biodynamiczny), dodał 0,5 hektara winnic z okolic wioski Maranges oraz stopniowo powiększał obszar winnic, aby dziś posiadłość mogła sięgać powierzchni 3,5 hektara.

Filozofia produkcji Pierre'a i Jennifer Clair opiera się na dwóch głównych przekonaniach: szacunku dla natury poprzez biologiczne i biodynamiczne interwencje w winorośl oraz szacunku dla wina poprzez brak produktów enologicznych, z wyjątkiem bardzo niskiej dawki siarczynu przy butelkowaniu ale gdy jest to konieczne (0,5 g/na litr). Rezultatem są wina o wspaniałej owocowości, wielkiej czystości, przyjemności i autentyczności.