

## Joujou VDF Rouge



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Beaujolais
<b>SZCZEP</b>	Gamay
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Główne nuty zapachowe, które można w nim wyczuć, to malina, truskawka i subtelny aromat fiołków.

### Smak:

Na podniebieniu bardzo lekkie, owocowe, z niską tanią i solidną kwasowością

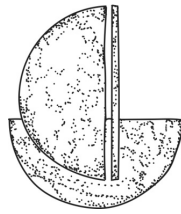
### Potrawy:

Grillowany bakłażan, pieczony łosoś

### Więcej informacji:

To wino typu glou-glou jest niesamowicie łatwe do picia, z dominującymi nutami malin, które nadają mu lekkości i zwiewności. 100% Gamay zbierane ręcznie z dwóch wyjątkowych winnic, co zapewnia staranną selekcję najlepszych gron.

## Clos Bateau



Clos Bateau to historia rozpoczęta w 2019 roku przez Sylvie i Thierry, którzy opuścili Amsterdam, by osiedlić się w Lantignié w regionie Beaujolais. Ich niewielkie gospodarstwo, obejmujące 5,5 hektara, jest miejscem, gdzie natura odgrywa kluczową rolę. Zasadzili ponad 100 drzew owocowych i orzechowych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną w winnicach. Ich podejście opiera się na harmonijnym współdziałaniu z naturą. W winnicy używają homeopatycznych metod, zbierając zioła i rośliny, aby tworzyć naturalne napary wspierające zdrowie winorośli. Nie przeprowadzają filtracji ani nie dodają substancji klarujących do swoich win. Działają z jak najmniejszą ingerencją, tworząc Vins Vivants - żywe wina.