

## Sang de Terre Rouge VDF



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Beaujolais
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir , Gamay
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie zaskoczenie i dzikość - czarne owoce i nuty pikantne, jeżyna, śliwka i czarny pieprz.

### Smak:

Na podniebieniu jedwabiste taniny i głębia, posmak jeżynowo-żurawinowy. Długi i złożony finisz.

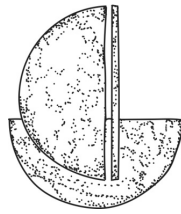
### Potrawy:

Kofty jagnięce, delikatna cielęcina

### Więcej informacji:

Bardzo rzadka butelka, 538 butelek wyprodukowano. Wino z 50-letnich krzewów pinot noir. 7 miesięcy maceracji i leżakowania w zakopanym w ziemi qvevri.

## 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.