

Into The White



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Langwedocja

APELACJA Vin de France

SZCZEP Chardonnay , Rolle , Clairette ,
Grenache Noir

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

CERTYFIKATY Vininova naturalnie

Aromat:

Elegancki bukiet z dominującymi nutami cytrusów, białych kwiatów oraz subtelnym akcentem słodkich migdałów.

Smak:

W ustach wyraźna mineralność i doskonała równowaga; delikatna kwasowość prowadzi do lekko słonego finiszu.

Potrawy:

Salatka z kozim serem i granatem, aperitif



Położona w samym sercu śródziemnomorskiego krajobrazu winnica Mas de Foulaquier jest położona w miejscu, którego historyczne korzenie sięgają roku 1000!

Pierre Jéquier, pełen pasji szwajcarski architekt, odkrył Mas Foulaquier w 1998 roku. Jego intensywne pragnienie pracy w zawodzie rzemieślniczym i zanurzenia rąk w ziemię skłoniło go do zamiany kariery architekta na zostanie winiarzem. Pierre szybko skierował winnicę w kierunku biodynamiki, aby w 2007 roku osiągnąć certyfikat Demeter, Agriculture Biologique i Ecocert. Wspomagany przez swoją partnerkę Blandine Chauchat z Loary, Pierre produkuje soczyste, żywe i świeże wina. Wszystko to dzięki

Dogodnemu położeniu winnicy na wysokości 700mnpm, ale nie tylko!

Skrupulatna praca w winnicach (przestrzeganie kalendarza księżycowego, stosowanie krzemionki krowiego łajna i rogów – jako nawozów, wywary roślinne, zbiory w skrzynkach o wydajności 35 hl/ha), ale także w piwnicy: bez drożdży, bez filtracji, bez pompowania. Soki są winifikowane oddzielnie, a wino dojrzewa w małych betonowych kadziach. I na końcu butelkowanie, które odbywa się grawitacyjnie, aby cały proces był jak najbardziej naturalny.