

Extra Côt



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
SZCZEP	Malbec
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,3 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie intensywne nuty śliwek, malin, skóry i przypraw, z akcentami smolistymi i mineralnymi.

Smak:

Wyrazisty i energetyczny smak, z dominującą śliwką, świetną kwasowością i pieprzo-skórzanym finiszem o delikatnej słono-mineralnej nucie.

Potrawy:

Pieczona dynia z orzechami i kozim serem

Więcej informacji:

EXTRA to energetyczne wino o rzadko spotykanej „świeżości” jak na côt (malbec) dzięki dojrzewaniu z dodatkiem 10% sauvignon blanc.



Paul-André Risse i Anouk Lavoie-Lamoureux są biologami z wykształcenia i badaczami w dziedzinie chorób układu oddechowego. Zjednoczeni wspólną pasją jaką jest wino, zdecydowali się zostać winiarzami. Po kilku latach doświadczeniach w produkcji wina w konwencjonalnych gospodarstwach w Kanadzie, podjęli decyzję o powrocie do Europy. Chcieli pracować wyłącznie w uprawie ekologicznej, pogłębiając zasady biodynamiki. Zdobyli doświadczenie w takich winnicach jak Château Palmer i Ferme de la Sansonnière u Marka Angeli. W 2016 roku przejęli 5 ha ziemi i od tamtego czasu uprawiają Sauvignon Blanc, Malbeca, Romorantin z poszanowaniem starych winnic i niskointerwencyjnych procesów produkcji.