

Romorantin Jardin du Poir



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 12.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Dolina Loary

SZCZEP Romorantin

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 13,9 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

CERTYFIKATY Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie białe owoce - gruszki, jabłka, pigwa, do tego cytrusy - limonka i cytryna. Subtelne kredowe nuty w tle.

Smak:

Bardzo wyrazista kwasowość, z dużą strukturą. Wino jest zaskakująco pełne i długowieczne, z długim wyraźnym mineralnym posmakiem.

Potrawy:

Pieczony kurczak, risotto z owocami morza



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.