

Mâcon Village Blanc 2018



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Mâcon Village AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie aromaty skórki z cytryny, białych brzoskwiń, migdałów, wiciokrzewu.

Smak:

Na podniebieniu gęste, oleiste, z posmakiem białych owoców, migdałów. Na finiszu mineralny, lekko słony posmak.

Potrawy:

Aperitif, pieczona perliczka

Vignes du Maynes

VIGNES DU MAYNES

Początki winnicy Vignes du Maynes sięgają aż do 910 roku, kiedy zostało pierwszy raz zapisane w dokumentach burgundzkich mnichów. Obecny właściciel - Julien Guillot, chwali się, że przez wszystkie wieki i dekady, na winnicach nie używano żadnych preparatów chemicznych. Od 1952 roku teren należy do jego rodziny. Julien po prostu kontynuował naturalne praktyki rolnicze dołączając pierwsze zabiegi rolnictwa biodynamicznego - wielowymiarowe podejście do winnicy, stosowanie się do cyklu pór roku w celu pielęgnowania ziemi, użycie obornika i preparatów ziołowych w celach ochronnych. Cała winnica Vignes du Maynes to 7 hektarów. Próbując win od Julienu - Pinot Noir, Chardonnay czy Gamay, czuć jaki duży wysiłek został włożony w pielęgnację winorośli i ich terrorir. Wina charakteryzują się głębią, czystością i elegancją.