

Bourgogne Côte d'Auxerre



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOP
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Intensywny aromat czerwonych owoców - truskawki, żurawiny, wiśni.

Smak:

W smaku pełne, z dobrze wyważoną słodyczą i intensywnym posmakiem truskawek.

Potrawy:

Carpaccio, tatar z tuńczyka

Francois de Nicolay



François De Nicolay to syn właścicieli posiadłości Chandon de Briailles. Po kilku latach życia w Paryżu postanowił wrócić w rodzinne strony i zająć się winem. W winnicy Chandon de Briailles enologiem jest jego siostra, natomiast winnica François de Nicolay to jego projekt. Posiadając ogromną wiedzę, wsparcie rodziny i wieloletnie tradycje winiarskie stworzył projekt, którego idea jest tworzenie jak najprawdziwszych win. Wina bazują na skupowanych winogronach (pod warunkiem, że są ekologiczne lub biodynamiczne). Po starannej selekcji owoców, wina fermentują i dojrzewają w piwnicach w Savigny Les Beaune – bez pompowania, filtracji, nadmiernego siarkowania, butelkowane specjalną metodą. Roczna produkcja to 30 000 butelek ze skupowanych winogron.