

# Monthélie



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Monthélie AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

## Aromat:

W nosie zapach gruszek, skórki cytrynowej, białych kwiatów.

## Smak:

Na podniebieniu kwasowa mineralność, aksamitna tekstura i subtelna oleistość.

## Potrawy:

Homar, risotto z owocami morza

# Maison En Belles Lies



Maison en Belles Lies to niewielka, rzemieślnicza posiadłość z apelacji **Saint-Aubin**, położonej na południowym krańcu **Côte de Beaune** w Burgundii. Założycielem domeny jest **Pierre Fenals**, urodzony w Algierii pasjonat wina, który po wieloletniej karierze w laboratoriach farmaceutycznych na przedmieściach Paryża zdecydował się całkowicie zmienić życie. W wieku 52 lat rozpoczął studia enologiczne w Beaune i poświęcił się produkcji wina.

Początkowo pracował na niewielkiej powierzchni, a dziś gospodaruje na około **7 hektarach winnic**, prowadząc je w sposób **holistyczny i naturalny**. W uprawie stosuje m.in. **napary ziołowe**, a prace w winnicy często planowane są zgodnie z **kalendrzem księżycowym**. Wina powstają z **minimalną ilością siarki lub całkowicie bez dodatku siarczynów**, dzięki czemu zdobyły duże uznanie w świecie win naturalnych.

W winnicach Maison en Belles Lies uprawiane są klasyczne dla regionu odmiany: **Chardonnay, Pinot Noir, Gamay oraz Aligoté**. Produkcja jest niewielka, a wina cieszą się dużym zainteresowaniem kolekcjonerów i miłośników Burgundii, przez co – jak w przypadku wielu win z tego regionu – ich ceny z roku na rok rosną.