VININOVA

Pepin Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Alzacja
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Gewürztraminer, Muscat Ottonel, Pinot Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,2 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dojrzałe brzoskwinie, cytryny, śliwki mirabelki, świeże morele i nuty orzechów laskowych.

Smak:

W smaku świeże, subtelnie słone i przyjemnie orzeźwiające.

Potrawy:

Ceviche, grillowane ryby

Więcej informacji:

Subtelny żółty kolor z złotymi odcieniami. W nosie dojrzałe brzoskwinie, cytryny, śliwki mirableki, świeże morele i nuty orzechów laskowych. W smaku świeże, subtelnie słone i przyjemnie orzeźwiające.

Achillée Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.
Założona przez rodzinę Dietrich - ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.
Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany - Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współprace głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.
Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelke z 20ha winnic.