

Pepin Rouge



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Alzacja
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
RODZAJ	Wytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,3 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie czereśnie, i wiśnie oraz przyprawy - gałka muskatołowa i cynamon.

Smak:

W smaku dużo kwasowości i subtelnej taniny, posmak wiśni i świeżego czerwonego pieprzu. Posmak lukrecji.

Potrawy:

Makaron amatriciana, tagine z jagnięciny

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 współpraca 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.