

Soléra



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Alzacja
APELACJA	Crémant d'Alsace AOC
SZCZEP	auxerrois, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	10,8 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Intensywny aromat z nutami żółtych śliwek, mirabelek, skórki z cytryny, migdałów, miodu i z wyczuwalną nutą chałki z masłem.

Smak:

W smaku słone, z posmakiem orzechów laskowych, jabłek, moreli.

Potrawy:

Tatar z tuńczyka

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.