

Cuvée Du Chat



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Gamay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Owocowe aromaty wiśni, jagód, jeżyn i płatków róży.

Smak:

W smaku lekkie, świeże, soczyste, bardzo pijalne. Posmak wiśni i truskawek.

Potrawy:

Makaron ragu, sery miękkie

Chateau
Cambon

Château Cambon

Château Cambon to niewielka posiadłość w Beaujolais, prowadzona w duchu naturalnej uprawy winorośli. Winnice położone na granicy apelacji Morgon i Beaujolais-Villages obsadzone są głównie szczepem Gamay. Wina powstają z minimalną ingerencją w piwnicy, często fermentują na naturalnych drożdżach i bez filtracji. Styl Château Cambon jest świeży, soczysty i pełen czerwonych owoców, z lekką strukturą i dużą pijalnością. To wino cenione przez miłośników autentycznego, żywego Beaujolais o naturalnym charakterze.