

## Jardin du Poir



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Loary
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Sauvignon Blanc
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,8 %
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie egzotyczne owoce mango i ananas a z drugiej strony mineralność i nuty krzemienne.

### Smak:

W smaku kremowa cytryna, ostrość białego pieprzu i waniliowa miękkość dębowej beczki.

### Potrawy:

Owoce morza, homar



Paul-André Risse i Anouk Lavoie-Lamoureux są biologami z wykształcenia i badaczami w dziedzinie chorób układu oddechowego. Zjednoczeni wspólną pasją jaką jest wino, zdecydowali się zostać winiarzami. Po kilku latach doświadczeniach w produkcji wina w konwencjonalnych gospodarstwach w Kanadzie, podjęli decyzję o powrocie do Europy. Chcieli pracować wyłącznie w uprawie ekologicznej, pogłębiając zasady biodynamiki. Zdobyli doświadczenie w takich winnicach jak Château Palmer i Ferme de la Sansonnière u Marka Angeli. W 2016 roku przejęli 5 ha ziemi i od tamtego czasu uprawiają Sauvignon Blanc, Malbeca, Romorantin z poszanowaniem starych winnic i niskointerwencyjnych procesów produkcji.