VININOVA

Croix Pennet AOP Beaujolais Lantignié Rouge



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Beaujolais
SZCZEP	Gamay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

Wyraźne nuty malin, truskawek i czerwonych porzeczek podkręcone subtelnym aromatem fiołków i róż.

Smak:

Soczyste, intensywne smaki czerwonych owoców oraz bardzo delikatne taniny, sprawiają że wino jest niesamowicie rześkie.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, grillowane kiełbaski

Więcej informacji:

Połączenie maceracji węglowej, starzenia w używanych beczkach i stalowych zbiornikach, oraz ręcznej selekcji owoców prowadzi do wina o złożonym bukiecie aromatów i harmonijnym smaku.

Jego świeżość, wyraziste aromaty czerwonych owoców i delikatna struktura tanin sprawiają, że jest idealne zarówno do samodzielnej degustacji, jak i w parze z lekkimi potrawami, takimi jak sałatki, drób czy grillowane warzywa.

Clos Bateau

Clos Bateau to historia rozpoczęta w 2019 roku przez Sylvie i Thierry, którzy opuścili Amsterdam, by osiedlić się w Lantignié w regionie Beaujolais. Ich niewielkie gospodarstwo, obejmujące 5,5 hektara, jest miejscem, gdzie natura odgrywa kluczową rolę. Zasadzili ponad 100 drzew owocowych i orzechowych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną w winnicach. Ich podejście opiera się na harmonijnym współdziałaniu z naturą. W winnicy używają homeopatycznych metod, zbierając zioła i rośliny, aby tworzyć naturalne napary wspierające zdrowie winorośli. Nie przeprowadzają filtracji ani nie dodają substancji klarujących do swoich win. Działają z jak najmniejszą ingerencją, tworząc Vins Vivants - żywe wina.