VININOVA

Bateau Blanc AOP Beaujolais Lantignié



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Beaujolais
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dominują nuty cytrusów i zielonego jabłka.

Smak:

Na podniebieniu bardzo wyważone z typowymi dla Chardonnay nutami owocowymi (jabłko, gruszka, cytrusy). Pojawia się wyraźna mineralność , która jest wynikiem uprawy na wapiennych glebach.

Potrawy:

Indyk w sosie śmietanowo-ziołowym

Więcej informacji:

Bateau Blanc to wino produkowane z winogron Chardonnay pochodzących ze starych krzewów rosnących na wapiennych glebach w lokalizacji Le Bourg. Fermentacja przy użyciu dzikich drożdży skutkuje bardziej złożonymi aromatami i unikalnym profilem smakowym. Wina od Clos Bateau mogą być wyjątkowym doświadczeniem dla miłośników naturalnych i niefiltrowanych win, oferując autentyczny smak regionu i tradycji winiarskiej.

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.