

Chardonnay Bourgogne



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Bourgogne AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Vininoa naturalnie

Więcej informacji:

Athenais produkuje to wino w ramach swojego projektu "negoce", skupując winogrona od zaufanych hodowców naturalnych i biodynamicznych, dzięki czemu jakość jest zawsze wysoka. Wino jest fermentowane w posiadłości Beru według tych samych zasad biodynamicznych, co pozostałe wina przy bardzo małej zawartości siarki. Niektóre fermentują w amforach, inne w drewnie, w zależności od roku.

Potrawy:

Owoce morza, ostrygi

Château de Béru to historyczna posiadłość w Chablis we Francji. Od 400 lat uprawia się tu winorośl. Z przerwą, kiedy na początku XX wieku, podczas kryzysu filoksery w Europie, wyrwano z korzeniami wszystkie winnice. Dopiero w 1987 roku hrabia Éric de Béru z pasji i miłości do wina podjął się ponownego zasadzenia całej winnicy, a w szczególności słynnego Clos Béru. Obecnie domeną zarządza jego żona Laurence i ich córka Athénaïs. Ich ogromne wysiłki i decyzja o przejściu na rolnictwo organiczne i biodynamiczne zaczęły przynosić niesamowite efekty.

Athénaïs uprawia łącznie 15 ha winnic. Wszystkie wyrażają nuty mineralne i jodowane typowe dla lokalnych gleb i szczepów. Winorośle mają około 30 lat.