VININOVA

Chardonnay Bourgogne



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie przyjemne aromaty kwiatowe, subtelne cytrusowe i nut maślane.

Smak:

Na podniebieniu jest świeże i kremowe. Piękna harmonia cytrusów z nutami limonki i różowego pieprzu.

Potrawy:

Owoce morza, ostrygi

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.

Chateau De Beru

CHÂTEAU DE BÉRU

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.