

Sang de Terre Rouge VDF



| | |
|------------------------------|---------------------|
| MINIMALNA TEMPERATURA | 14.00 st.C |
| KRAJ | Francja |
| REGION | Beaujolais |
| APELACJA | Vin de France |
| SZCZEP | Pinot Noir, Gamay |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Vininova naturalnie |

Aromat:

W nosie zaskoczenie i dzikość - czarne owoce i nuty pikantne, jeżyna, śliwka i czarny pieprz.

Smak:

Na podniebieniu jedwabiste taniny i głębia, posmak jeżynowo-żurawinowy. Długi i złożony finisz.

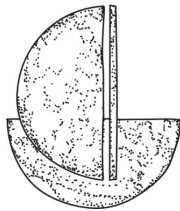
Potrawy:

Delikatna cielęcina, kofta jagnięca

Więcej informacji:

Bardzo rzadka butelka, 538 butelek wyprodukowano. Wino z 50-letnich krzewów pinot noir. 7 miesięcy maceracji i leżakowania w zakopanym w ziemi qvevri.

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.