

Orenji VDF



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Langwedocja
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Muscat Petit Grain, Muscat of Alexandria
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

3 miesiące maceracji na skórkach winogron. W nosie aromat suszonej moreli, płatków róży, kwiatów pomarańczy, nieśplika japońskiego, kopru włoskiego, mango i miodu.

Smak:

W smaku orzeźwiająca i intensywna, z posmakiem kombuczy i słonym finiszem.

Potrawy:

Tapas, kiszona warzywa korzenne

Więcej informacji:

Nazwa ORENJI to ukłon w stronę japońskiej tradycji i rzemiosła. To wino zostało zrobione w sposób naturalny, pradawnymi metodami, dlatego nazywa się ORENJI co oznacza pomarańczowy po japońsku.

Foulaquier



Położona w samym sercu śródziemnomorskiego krajobrazu winnica Mas de Foulaquier jest położona w miejscu, którego historyczne korzenie sięgają roku 1000!

Pierre Jéquier, pełen pasji szwajcarski architekt, odkrył Mas Foulaquier w 1998 roku. Jego intensywne pragnienie pracy w zawodzie rzemieślniczym i zanurzenia rąk w ziemię skłoniło go do zamiany kariery architekta na zostanie winiarzem. Pierre szybko skierował winnicę w kierunku biodynamiki, aby w 2007 roku osiągnąć certyfikat Demeter, Agriculture Biologique i Ecocert. Wspomagany przez swoją partnerkę Blandine Chauchat z Loary, Pierre produkuje soczyste, żywe i świeże wina. Wszystko to dzięki

Dogodnemu położeniu winnicy na wysokości 700mnpm, ale nie tylko!

Skrupulatna praca w winnicach (przestrzeganie kalendarza księżycowego, stosowanie krzemionki krowiego łajna i rogów – jako nawozów, wywary roślinne, zbiory w skrzynkach o wydajności 35 hl/ha), ale także w piwnicy: bez drożdży, bez filtracji, bez pompowania. Soki są winifikowane oddzielnie, a wino dojrzewa w małych betonowych kadziach. I na końcu butelkowanie, które odbywa się grawitacyjnie, aby cały proces był jak najbardziej naturalny.