VININOVA

L'Orphee Pic Saint Loup AOP



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Langwedocja
APELACJA	Pic Saint Loup AOC
SZCZEP	Carignan, Grenache, Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie ziemisto-owocowe. Na pierwszym planie czarna porzeczka, śliwka, jeżyna i jagoda. Dodatkowo elementy skórzane, ziemiste i grzybowe. Subtelnie wyczuwalny tytoń.

Smak:

W smaku pełne i miękkie. Aksamitne, ziemiste, zbalansowane. Z posmakiem powideł śliwkowych, przetworów porzeczkowych i subtelną pieprznością.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, cielęcina z anyżem

Więcej informacji:

L'ORPHÉE - skąd taka nazwa? Orphée czyli po polsku Lutniczka zachodnia, to ptak migrujący który przylatuję z Afryki przez Morze Śródziemne do Europy. Pierre zauważył je i w Afryce i po powrocie na winnicy w Langwedocji. Przez tę wspólną wyprawę, jedno wino dostało imię na cześć Lutniczka zachodzniego.

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.