

Tout Facile Vin De France Rouge



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Jura
SZCZEP	Clairette, Grenache Noir, Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Lekki i owocowy nos zapowiada świeże wino. Aromaty truskawek, malin, soczystych czerwonych owoców.

Smak:

W smaku rześkie, przyjemne i glou-glou czyli pijąc ma się wielką ochotę sięgać po kolejny łyk!

Potrawy:

Dojrzewające wędliny, polenta z grzybami

Więcej informacji:

Embark on a joyful journey with this light, fresh and aromatic red wine that will delight you with its carefree nature. Tout Facile 2023 is a glou glou wine, ideal for everyday sipping, created from Grenache, Syrah and Chardonnay. It is produced by Fabrice Dodane from the iconic Domaine Saint Pierre in the Jura region, whose art of making natural wines continues to fascinate us. This vintage brings a glass full of freshness, joy and authenticity that will conquer every lover of natural wines.

Domaine De Saint Pierre

DOMAINE
DE SAINT PIERRE

Fabrice Dodane studiował enologię w Beaune. Przez kilka lat pracował w spółdzielni winiarskiej w Pupillin, zanim w 1989 roku objął stanowisko winemakera i menedżera w Domaine de Saint Pierre. W 2011 roku, w wyniku przedwczesnej śmierci właściciela, udało mu się wykupić posiadłość. Od tego czasu poszerzył areal winnic – obecnie uprawia 7,5 hektara w apelacjach Arbois i Côtes du Jura. Proces przechodzenia na uprawę ekologiczną rozpoczął w 2002 roku, a w 2008 roku winnice uzyskały certyfikat Ecocert.

Od 2012 roku znacząco dopracował swój styl winifikacji, rezygnując z użycia siarki, z wyjątkiem sytuacji absolutnie koniecznych. Wszystkie jego wina fermentują wyłącznie na naturalnych drożdżach – czerwone w stalowych zbiornikach, a białe w dębowych beczkach o pojemności 400–600 litrów. Białe wina dojrzewają metodą tradycyjną „sous voile” (oksydacyjnie) lub metodą „ouillé” (uzupełnianie, w stylu burgundzkim). Ze względu na minimalne użycie siarki, wina zazwyczaj przechodzą fermentację malolaktyczną.

W ostatnich latach, z powodu coraz mniejszych zbiorów w Jurze wynikających z wiosennych przymrozków, Fabrice poszerzył swoje horyzonty, zaczynając kupować winogrona od zaprzyjaźnionych winiarzy, pracujących według jego rygorystycznych standardów – zarówno w Jurze, jak i poza nią. Le Dos d'Chat to jego linia win „glou glou” – lekkich, soczystych, bardzo pijalnych. Są one w większości winifikowane z całych kiści, z absolutnym minimum siarki.