VININOVA

Orangerie



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie soczyste morele, skorupa ostrygi, dojrzałe soczyste jabłka. Do tego odrobina miodu, tarty jabłkowej i skórki pomarańczowej.

Smak:

W smaku kremowe, słone i mineralne, z mocną i długą kwasowością. Delikatny miodowy posmak, morski smak ostryg, przyjemna miękkość i balans. Długie i niepowtarzalne.

Potrawy:

Ostrygi, tatar z łososia

Więcej informacji:

Orangerie to półhektarowa parcela położona na szczycie wzgórza Béru. To zamknięte winnicą miejsce, którego mury zbudowane są ze starych murów obronnych zamku, znajduje się na "glinianej wyspie" rozłożonej na górnej warstwie skały pochodzącej z kimerydu. Chroniona przed wiatrem i skierowana na południe, Clos de l'Orangerie korzysta ze specjalnego mikroklimatu, który czyni ten winnice niezwykłą

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.