VININOVA

Pépin Pinot Noir



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Alzacja
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie soczyste i świeże czerwone owoce takie jak żurawina, wiśnia, truskawka, rabarbar, z lekko pikantną nutą czarnego pieprzu. W smaku bogate i złożone, z mineralno-słonym posmakiem. Balans pomiędzy kwiatowymi i owocowymi nutami. Bardzo soczyste

Smak:

W smaku bogate i złożone, z mineralno-słonym posmakiem. Balans pomiędzy kwiatowymi i owocowymi nutami. Bardzo soczyste

Potrawy:

Żeberka bbq, pieczony łosoś

Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.
Założona przez rodzinę Dietrich - ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.
Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany - Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współprace głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.
Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelke z 20ha winnic.