VININOVA

Bonus Sauvignon Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dominują dojrzałe cytrusy, zioła, świeże i soczyste jabłka, kredowa mineralność.

Smak:

Na podniebieniu pełne, pikantne i soczyste, z charakterystyczną lekko słoną mineralnością i przyjemną, lekko gorzką końcówką.

Potrawy:

Pikantne curry z baraniną, paella

Jardin de
Theseiis

Paul-André Risse i Anouk Lavoie-Lamoureux są biologami z wykształcenia i badaczami w dziedzinie chorób układu oddechowego. Zjednoczeni wspólną pasją jaką jest wino, zdecydowali się zostać winiarzami. Po kilku latach doświadczeniach w produkcji wina w konwencjonalnych gospodarstwach w Kanadzie, podjęli decyzję o powrocie do Europy. Chcieli pracować wyłącznie w uprawie ekologicznej, pogłębiając zasady biodynamiki. Zdobyli doświadczenie w takich winnicach jak Château Palmer i Ferme de la Sansonnière u Marka Angeli. W 2016 roku przejęli 5 ha ziemi i od tamtego czasu uprawiają Sauvignon Blanc, Malbeca, Romorantin z poszanowaniem starych winnic i niskointerwencyjnych procesów produkcji.