

Bourgogne Côte d'Auxerre Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Côtes d'Auxerre AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Przyjemne aromaty charakterystyczne dla sadów owocowych jak jabłka, gruszki, oraz brzoskwinia. Wyczuwalna skórka pomarańczowa, która dodaje złożoności i nieco nut korzennych.

Smak:

Nieżła, zaokrąglona struktura oraz ekspresyjny owoc, ale nie przesadnie ciężki – bardziej elegancki i zrównoważony. Finisz z nutą krwistej pomarańczy i słonawą mineralnością, typową dla gleb wapiennych w okolicy Chablis.

Potrawy:

Przeżebki, słone tarty, tatar z łosiosia

Francois de Nicolay



François De Nicolay to syn właścicieli posiadłości Chandon de Briailles. Po kilku latach życia w Paryżu postanowił wrócić w rodzinne strony i zająć się winem. W winnicy Chandon de Briailles enologiem jest jego siostra, natomiast winnica François de Nicolay to jego projekt. Posiadając ogromną wiedzę, wsparcie rodziny i wieloletnie tradycje winiarskie stworzył projekt, którego idea jest tworzenie jak najprawdziwszych win. Wina bazują na skupowanych winogronach (pod warunkiem, że są ekologiczne lub biodynamiczne). Po starannej selekcji owoców, wina fermentują i dojrzewają w piwnicach w Savigny Les Beaune – bez pompowania, filtracji, nadmiernego siarkowania, butelkowane specjalną metodą. Roczna produkcja to 30 000 butelek ze skupowanych winogron.