

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:

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

Potrawy:

Tatar z łososia, słone tarty, pieczony kurczak, przegrzebki

Francois de
Nicolay

