

## Coteau Du Houet



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Loary
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Chenin Blanc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie dominują nuty gruszek, pigwy oraz delikatnych żółtych jabłek, uzupełnione subtelną nutą miodu i woskowej słodyczy. Dodatkowo aromat skórki cytrusowej. W tle pojawia się mineralność oraz akcenty kwiatowe - lilie, akacja.

### Smak:

W ustach wino jest wyraźnie skoncentrowane, ale z zachowaną żywą kwasowością. W smaku dojrzałe owoce - gruszka, pigwa, jabłko. Finisz długi i oleisty. Wino eleganckie i z ogromnym potencjałem do leżakowania.

### Potrawy:

Tłuste ryby, sery twarde starzone

# La Ferme De La Sansonnere



Historia winnicy sięga XV wieku . W 1989 roku została kupiona przez Marka Angeli, byłego murarza który zafascynowany szkoleniem w Sauternes postanowił sam robić wino. Od pierwszych zbiorów w 1990 winnicę prowadzi biodynamicznie, co wtedy było rzadkością. Obecnie Mark pracuje wspólnie ze swoim synem Martialem i uprawiają niecałe 8ha winnic ( chenin blanc i grolleau). Sam Mark uważa, że dodawanie siarki do wina to w pewnym sensie porażka. Jest zaangażowany w działalność edukacyjną zapraszając co roku młodych winiarzy na szkolenia i staże.