

## Les Amuse-Gueules Blanc



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Bordeaux
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Sémillon
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

W aromacie dominują nuty dojrzałych owoców z wyraźnymi akcentami moreli i miodu. Nos jest intensywny, owocowy i bardzo wyrazisty.

### Smak:

W ustach wino jest pełne i gęste, o aksamitnej strukturze i bardzo owocowym charakterze. Nuty moreli i miodu w smaku, dobrze zaznaczona, świeża kwasowość nadaje całości równowagę.

### Potrawy:

Kurczak w ziołach, krewetki z czosnkiem

## Więcej informacji:

Wino powstało w 100% z odmiany Sémillon, rosnącej na głębokich, chłodnych glebach gliniastych. Fermentacja odbywa się na dzikich drożdżach, wino jest winifikowane i dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Nie jest klarowane ani filtrowane.

## Chateau De La Vieille Chapelle

CHÂTEAU  
DE LA VIEILLE  
CHAPELLE

Na obecnym terenie winnicy, w XII wieku stała kaplica Najświętszej Marii Panny, stąd nazwa winnicy - Stara Kaplica. Obecni właściciele - Frédéric i Fabienne Mallier wraz ze swoimi synami nabyli posiadłość w 2006 roku. Od 2009 roku winnica jest certyfikowana organiczna, a od 2015 posiada certyfikat biodynamiczny Demeter. Wina nie są filtrowane ani klarowane, winogrona zbierane ręcznie. Właściciele kładą duży nacisk na różnorodność biologiczną winnicy. Mikroklimat związany z bliskością rzeki Dordogne i glebami bogatymi w odżywcze dla winorośli substancje organiczne ma bardzo pozytywny wpływ na wino. Rodzina Mallier uprawia szczepy klasyczne dla Bordeaux - Semillon, Merlot, Cabernet Franc oraz Bouchales - zapomniany, historyczny szczep czerwonych winogron.