

Les Crays 2018



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie aromaty malin, czerwonych pomarańczy, przypraw, ziemi i czarnej herbaty.

Smak:

Na podniebieniu jedwabiste, delikatne i eleganckie. O smaku śliwkowo-malinowym, z nutą herbacianą. Wyważona kwasowość. Bez dodatku SO2.

Potrawy:

Gęsina pieczona, makaron puttanesca

Vignes du Maynes

VIGNES DU MAYNES

Początki winnicy Vignes du Maynes sięgają aż do 910 roku, kiedy zostało pierwszy raz zapisane w dokumentach burgundzkich mnichów. Obecny właściciel - Julien Guillot, chwali się, że przez wszystkie wieki i dekady, na winnicach nie używano żadnych preparatów chemicznych. Od 1952 roku teren należy do jego rodziny. Julien po prostu kontynuował naturalne praktyki rolnicze dołączając pierwsze zabiegi rolnictwa biodynamicznego - wielowymiarowe podejście do winnicy, stosowanie się do cyklu pór roku w celu pielęgnowania ziemi, użycie obornika i preparatów ziołowych w celach ochronnych. Cała winnica Vignes du Maynes to 7 hektarów. Próbując win od Julienu - Pinot Noir, Chardonnay czy Gamay, czuć jaki duży wysiłek został włożony w pielęgnację winorośli i ich terrorir. Wina charakteryzują się głębią, czystością i elegancją.