

Aragonite 2019



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Mâcon Village AOC
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,8 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie znajdziemy połączenie cytrusów, białych kwiatów i miodu.

Smak:

W smaku wino jest mineralne, tłuste, złożone, o drożdżowym posmaku, z mocną kwasowością.

Potrawy:

Aperitif, risotto z truflami

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.