

Manganite 2023



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Mâcon Village AOC
SZCZEP	Gamay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Wino organiczne

Aromat:

W nosie zapach kiszonych wiśni, czerwonych owoców - żurawiny, czereśni, czerwonej porzeczki.

Smak:

W smaku dobrze zaznaczona kwasowość, truskawki, poziomki i subtelne nuty ziemisto-grzybowe.

Potrawy:

Risotto z grzybami, stir fry z wołowiną

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.