

La Coulée Grolleau Noir



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Grolleau
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie

Aromat:

Świeże aromaty czerwonych owoców — między porzeczką a maliną — z subtelną, dymno-prażoną nutą dodającą winu charakteru i głębi.

Smak:

Lekkie i soczyste w odbiorze, ale zaskakująco długie. Energetyczny finał z mineralnym charakterem i precyzyjnym owocem.

Potrawy:

Pieczona perliczka, tatar wołowy

Benoit Courault



Benoit Courault jest młodym ale doświadczonym winiarzem w Faye d'Anjou, małej wiosce na południe od Angers nad rzeką Layon. Nie będąc synem winiarza, wcześniej postanowił studiować enologię i dlatego udał się do Beaune w Burgundii. Od 2003 do 2006 roku pracował ze słynnym winiarzem Erikiem Pfifferlingiem z Domaine L'Anglore w Tavel w dolinie Rodanu. Po powrocie do rodzinnej Loary znalazł 5 ha winnic i w 2006 założył swoją winnicę. Celem Benoita jest robienie autentycznych win o doskonałej jakości, produkowanych z nieustanną troską o naturalną równowagę środowiska, podkreśla na swoich etykietach win „Vignes cultives dans le respect du vivant”. Praktyki Benoit są proste i tradycyjne, rolnictwo ekologiczne, wykorzystanie koni, naturalna winifikacja, bardzo małe użycie siarczynów, brak klarowania i brak filtracji.