VININOVA

Les Ruelles



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Grolleau
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne, Vininova naturalnie

Aromat:

Delikatny, niezwykle świeży bukiet oparty na czerwonych owocach - wiśniach, malinach, poziomkach i czerwonych porzeczkach . Towarzyszą im nuty fiołków, świeżych ziół, pieprzu i delikatnych przypraw. W tle pojawia się ziemistość i subtelna mineralność charakterystyczna dla łupkowych siedlisk Anjou.

Smak:

W ustach lekkie, soczyste i pełne energii, z chrupkim czerwonym owocem i wyraźną świeżością. Grolleau daje tutaj delikatną strukturę, subtelne taniny i pikantny charakter zamiast ciężaru i koncentracji. Finisz jest czysty, wytrawny i mineralny, z nutami czerwonych owoców, ziół i pieprznych przypraw.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, gulasz z dzika

Więcej informacji:

Les Ruelles 2024 to niezwykle limitowane czerwone wino z 100% Grolleau, historycznej odmiany Doliny Loary, którą Mark Angeli od lat przywraca do należnego jej miejsca. Winogrona pochodzą z biodynamicznie prowadzonych winnic na zboczach Thouarcé w Anjou, gdzie dominują łupki, łupki karbońskie i gliny. Zbiory prowadzone są wyłącznie ręcznie przy pełnej dojrzałości owoców. W piwnicy obowiązuje zasada minimalnej ingerencji: fermentacja przebiega spontanicznie dzięki naturalnym drożdżom, bez technologicznego korygowania wina. Dojrzewanie odbywa się w używanych beczkach, dużych foudres lub amforach, zależnie od charakteru rocznika. Siarka stosowana jest w minimalnych ilościach, aby zachować czystość owocu i ekspresję terroir.

La Ferme De La Sansonniere

Historia winnicy sięga XV wieku . W 1989 roku została kupiona przez Marka Angeli, byłego murarza który zafascynowany szkoleniem w Sauternes postanowił sam robić wino. Od pierwszych zbiorów w 1990 winnicę prowadzi biodynamicznie, co wtedy było rzadkością. Obecnie Mark pracuje wspólnie ze swoim synem Martialem i uprawiają niecałe 8ha winnic (chenin blanc i grolleau). Sam Mark uważa, że dodawanie siarki do wina to w pewnym sensie porażka. Jest zaangażowany w działalność edukacyjną zapraszając co roku młodych winiarzy na szkolenia i staże.