

## Mayga AOP Beaujolais Lantignié Rouge



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Beaujolais
<b>SZCZEP</b>	Gamay
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne, Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie wydobywają się aromaty czerwonych owoców, śliwek, skórki czerwonych jabłek, przypraw korzennych i suszonych płatków czerwonych róż.

### Smak:

Na podniebieniu wino jest miękkie i elastyczne, bardzo łatwe w picie. Można wyczuć wiele czerwonych owoców, wiśni i delikatnej mlecznej czekolady.

### Potrawy:

Grillowane portobello, dojrzewające wędliny

### Więcej informacji:

To wino to 100% Gamay z 56-letnich winorośli, które rosną na różowym granicie, glinie i kwarcu, na wysokości 330 metrów nad poziomem morza. Po zbiorach winogrona macerowano przez 9 dni, a następnie wino dojrzewało przez 8 miesięcy w używanych beczkach. Nie było klarowane ani filtrowane, a także nie dodano do niego dwutlenku siarki.

Clos Bateau to historia rozpoczęta w 2019 roku przez Sylvie i Thierry, którzy opuścili Amsterdam, by osiedlić się w Lantignié w regionie Beaujolais. Ich niewielkie gospodarstwo, obejmujące 5,5 hektara, jest miejscem, gdzie natura odgrywa kluczową rolę. Zasadzili ponad 100 drzew owocowych i orzechowych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną w winnicach. Ich podejście opiera się na harmonijnym współdziałaniu z naturą. W winnicy używają homeopatycznych metod, zbierając zioła i rośliny, aby tworzyć naturalne napary wspierające zdrowie winorośli. Nie przeprowadzają filtracji ani nie dodają substancji klarujących do swoich win. Działają z jak najmniejszą ingerencją, tworząc Vins Vivants - żywe wina.