

## Bateau Blanc AOP Beaujolais Lantignié



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

### Aromat:

W nosie dominują nuty cytrusów i zielonego jabłka.

### Smak:

Na podniebieniu bardzo wyważone z typowymi dla Chardonnay nutami owocowymi (jabłko, gruszka, cytrusy). Pojawia się wyraźna mineralność, która jest wynikiem uprawy na wapiennych glebach.

### Potrawy:

Indyk w sosie śmietanowo-ziółowym, owoce morza

### Więcej informacji:

Bateau Blanc to wino produkowane z winogron Chardonnay pochodzących ze starych krzewów rosnących na wapiennych glebach w lokalizacji Le Bourg. Fermentacja przy użyciu dzikich drożdży skutkuje bardziej złożonymi aromatami i unikalnym profilem smakowym. Wina od Clos Bateau mogą być wyjątkowym doświadczeniem dla miłośników naturalnych i niefiltrowanych win, oferując autentyczny smak regionu i tradycji winiarskiej.

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.