

## Côte Aux Prêtres Chablis



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Chablis AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

Mineralny nos pełen akcentów drożdżowych, kredowych i wapiennych. Na drugim planie owoce - zielone jabłka, limonka, cytryny, yuzu.

### Smak:

W smaku gładkie, czyste, wyraziste. Wysoka kwasowość i słony posmak przywodzi na myśl morze i świeże ostrygi. Dodatkowo nuty cytrusów i białych owoców - brzoskwiń i gruszek.

### Potrawy:

Mule, homar

## Chateau De Beru

 CHÂTEAU DE BÉRU

Château de Béru to historyczna posiadłość w Chablis we Francji. Od 400 lat

uprawia się tu winorośl. Z przerwą, kiedy na początku XX wieku, podczas kryzysu filoksery w Europie, wyrwano z korzeniami wszystkie winnice. Dopiero w 1987 roku hrabia Éric de Béro z pasji i miłości do wina podjął się ponownego zasadzenia całej winnicy, a w szczególności słynnego Clos Béro. Obecnie domeną zarządza jego żona Laurence i ich córka Athénaïs. Ich ogromne wysiłki i decyzja o przejściu na rolnictwo organiczne i biodynamiczne zaczęły przynosić niesamowite efekty.

Athénaïs uprawia łącznie 15 ha winnic. Wszystkie wyrażają nuty mineralne i jodowane typowe dla lokalnych gleb i szczepów. Winorośle mają około 30 lat.