

## Clos Beru Monopole 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:

Ma niesamowitą głębię, złożoność i energię. W nosie aromaty dojrzałych cytryn i owoców pestkowych. Oprócz tego nuty jodu i mokrych kamieni, białych kwiatów i gałki muszkatołowej.

### Smak:

W ustach złożone, bardzo świeże i z długim posmakiem. Wracają owoce cytrusowe, zwłaszcza limonka, dochodzi przyjemna słoność i głębia.

### Potrawy:

Krewetki w sosie maślanym, ostrygi

Chateau De Beru



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.