

## En Mirebau



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Loary
<b>APELACJA</b>	Cabernet d'Anjou AOC
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Franc
<b>RODZAJ</b>	Półwytrawne
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	11,5 %
<b>KOLOR</b>	Różowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Błyszczący łososiowy kolor. Aromaty miękkich czerwonych owoców - maliny, truskawki, poziomki.

### Smak:

W ustach kremowe, delikatne , owocowe, pełne świeżości.

### Potrawy:

Szparagi, caponata

Maison Foucher



Firmę założył w 1921 roku miejscowy bednarz Paulin Lebrun. Jego

pierwszymi klientami byli właściciele lokalnych restauracji i hoteli. W roku 1950 Paulin Lebrun rozpoczął produkcję własnego wina. Od 1985 r. winiarnię prowadzi jego wnuk Jacky Lebrun. Winnica leży w okręgu Touraine w apelacji Saint-Nicolas de Bourgueil. Właściciele z ogromną wiedzą, pasją i precyzją podchodzą do produkcji swoich win – począwszy od starannej selekcji winogron poprzez skrupulatną winifikację i proces dojrzewania po końcowy efekt w butelce. Winnica jest niewielka a wino produkowane jest w ograniczonej ilości. Winnica należy do grupy tzw. winnic butikowych