

L'Esprit Nature BdN



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Pinot Noir , Pinot Meunier
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne

Aromat:

W nosie mineralne i owocowe - żurawina i wiśnie.

Smak:

W smaku świeże, delikatnie kremowe z posmakiem cytrusów i dobrze zbalansowaną kwasowością.

Potrawy:

Sery miękkie, krewetki z czosnkiem

Winnica H. BLIN znajduje się w niewielkiej francuskiej wiosce Vincelle, której już sama nazwa nawiązuje do tradycji winiarskiej - "Vini cella" to z łaciny piwnica z winami. Nazwa winnicy pochodzi od nazwiska założyciela Henri BLIN, który zjednoczył w 1947 roku 29 plantatorów rozpoczynając produkcję szampana H. BLIN. Jego zamiłowanie do wina bierze swój początek w długiej tradycji rodzinnej, sięgającej XVII wieku. Obecnie Champagne H. BLIN działa jako spółdzielnia Vincelles i zrzesza 115 plantatorów, którzy zajmują się uprawą winorośli na łącznej powierzchni 110 ha. Głównymi szczepami uprawianymi pod produkcję szampana są Pinot Meunier, Chardonnay i Pinot Noir.