

## Pépin Orange (Lot 21)



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Alzacja
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Pinot Gris , Klevner , Auxerrois , Riesling , Muscat
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie aromaty soku z mandarynki, dojrzałych moreli, świeżych ziół i tropikalnych kwiatów

### Smak:

W smaku balans świeżości i dobrze zintegrowanej taniny. Świeża kwasowość.

### Potrawy:

Kurczak tikka masala, deska serów

# Achillée

## Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.

Założona przez rodzinę Dietrich - ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.

Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany - Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współpraca głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.

Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelke z 20ha winnic.