

## Pépin Crémant Extra Brut



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Alzacja
<b>APELACJA</b>	Crémant d'Alsace AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay , Pinot Blanc , Pinot Gris , Auxerrois
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	11,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie aromaty śliwek mirabelek, orzechów laskowych, cytryny oraz drożdżowej brioszki na końcu.

### Smak:

W smaku pełne, dojrzałe owoce i długi posmak orzechowy.

### Potrawy:

Aperitif, przegrzebki

# 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.