

Les Gélinettes



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Grolleau
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Nos owocowy i leśny - jagody, jeżyny, runo leśne, subtelne niuanse grzybów i liści, dodatkowo nuty korzenne.

Smak:

W smaku owocowe, świeże, zbalansowana tanina i kwasowość, aksamitne świeże i długie w posmaku.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, gulasz z dzika

La Ferme De La Sansonnere



Historia winnicy sięga XV wieku . W 1989 roku została kupiona przez Marka Angeli, byłego murarza który zafascynowany szkoleniem w Sauternes postanowił sam robić wino. Od pierwszych zbiorów w 1990 winnicę prowadzi biodynamicznie, co wtedy było rzadkością. Obecnie Mark pracuje wspólnie ze swoim synem Martialem i uprawiają niecałe 8ha winnic (chenin blanc i grolleau). Sam Mark uważa, że dodawanie siarki do wina to w pewnym sensie porażka. Jest zaangażowany w działalność edukacyjną zapraszając co roku młodych winiarzy na szkolenia i staże.