

La Lune



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Chenin Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie przyjemne aromaty miodu, pigwy i dojrzałych moreli. Świeże i mineralne w smaku, subtelna słodycz i delikatna sól, długie i eleganckie.

Smak:

W smaku oleiste, okrągłe, głębokie, wysublimowana mineralność, słoność i zbalansowana kwasowość. Długie i eleganckie.

Potrawy:

Risotto z owocami morza, owoce morza

La Ferme De La Sansonniere



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.