

## La Lune



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Loary
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>SZCZEP</b>	Chenin Blanc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	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  
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.