

# Pacotille



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<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 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

## Aromat:

W nosie cytrusy - grejpfrut i cytryna, nuty mineralno-krzemienne i aromaty dymne w tle.

## Smak:

Na podniebieniu dojrzałe mango, subtelna słodycz i typowa kwasowość Chenin blanc. Wino z długim posmakiem.

## Potrawy:

Dojrzewający camambert, pieczony kurczak

Stéphanie Debout i Vincent Bertin prowadzą swoje gospodarstwo od 2012 roku. Na 10 hektarach uprawiają winorośle, łąki, sady i krzewy. Małżeństwo skupia się na odmianach Chenin Blanc, Pineau d'Aunis, Grolleau i Cabernet Franc. Średni wiek winorośli to około 45 lat. Wszystkie prace na winnicy wykonywane są ręcznie a oraniem winnic zajmuje się Anatol - koń należący do Vincenta i i Stephanie. Poza ręcznym zbiorem, selekcja winogron, rodzime drożdże, wino przebywa 12 miesięcy na osadzie i przelewane jest do butelek bez filtracji i bez siarki. Czerwone winogrona są miażdżone nogami, maceracja trwa od tygodnia do dwóch w otwartych zbiornikach. Pomiędzy winoroślą a butelką, nie jest stosowany żaden produkt ani dodatek, wina od Deboutbertin to 100% soki winogronowe.