

Bourgogne Passetoutgrain



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourg. P-T-G AOC
SZCZEP	Pinot Noir , Gamay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Nos soczysty i owocowy - kwiatowy. Na pierwszym planie żurawina, malina, wiśnia.

Smak:

W smaku soczyste i ziemiste, z rustykalną tanią, dużą kwasowością i orzeźwiającym finiszem.

Potrawy:

Hamburger, skrzydełka bbq

Więcej informacji:

Aromat:

Smak:

Clair Obscur

CLAIR
OBSCUR

Domaine Clair Obscur, założona w 2006 roku przez Pierre'a Claira to winnica rodzinna. Rodzina Clairów zajmuje się produkcją wina od ponad 60 lat, ale 0,5ha które posiadają na Côte de Beaune, było do tej pory wynajmowane.

Pierre postanowił samodzielnie zająć się winnicą ale w najlepszy możliwy sposób (organiczny i biodynamiczny), dodał 0,5 hektara winnic z okolic wioski Maranges oraz stopniowo powiększał obszar winnic, aby dziś posiadłość mogła sięgać powierzchni 3,5 hektara.

Filozofia produkcji Pierre'a i Jennifer Clair opiera się na dwóch głównych przekonaniach: szacunku dla natury poprzez biologiczne i biodynamiczne interwencje w winorośl oraz szacunku dla wina poprzez brak produktów enologicznych, z wyjątkiem bardzo niskiej dawki siarczynu przy butelkowaniu ale gdy jest to konieczne (0,5 g/na litr).
Rezultatem są wina o wspaniałej owocowości, wielkiej czystości, przyjemności i autentyczności.