

## Go Together Rouge



|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| <b>KRAJ</b>        | Francja                              |
| <b>REGION</b>      | Jura                                 |
| <b>SZCZEP</b>      | Grenache , Gamay , Trousseau         |
| <b>RODZAJ</b>      | Wytrawne                             |
| <b>KOLOR</b>       | Czerwone                             |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>   | 750                                  |
| <b>CERTYFIKATY</b> | Wino naturalne , Vininova naturalnie |

### **Aromat:**

maliny, wiśnie, czereśnie i suszone zioła

### **Smak:**

świeże, owocowe, delikatne

### **Potrawy:**

Makarony z sosem pomidorowym

### **Więcej informacji:**

Go Together Rouge to mieszanka winogron, które Patrice pozyskał od producentów prowadzących uprawy biodynamiczne w Prowansji i Dolinie Loary. Długa maceracja nadała winu większą głębię, krągłość i wagę niż Fresh Impression, jednak charakterystyczna świeżość jest nadal obecna.

Winiarnia Hughes Beguet znajduje się w Mesnay, małej wiosce niedaleko Arbois, w regionie Jura. Została założona w 2009 roku, kiedy Patrice Béguet wraz z żoną zdecydowali się porzucić swoje miejskie życie w Paryżu. Zakupili 4,5 hektara winnic w apelacji Arbois, położonych na wysokości ponad 300 metrów nad poziomem morza, w tym jeden z najbardziej pożądanых stoków w Arbois, znany jako Les Corvées. Patrice to pasjonat ekologii, który siewem dzikich kwiatów, roślin motylkowych i zbóż, między rzędami winorośli, stara się zachować naturalną harmonię. Pracuje na swoich winnicach w sposób biodynamiczny, stosując preparaty z dzięgla, pokrzywy, mniszka lekarskiego i rumianku. Patrice kładzie duży nacisk na bioróżnorodność, otaczając krzewy winne mnóstwem rodzimych owoców i umieszczając ule w strategicznych miejscach winnic. W swojej piwnicy jest zadeklarowanym eksperymentatorem, wykorzystując przedłużoną macerację i różnorodne naczynia przeznaczone do dojrzewania wina. Wszystkie jego wina są wyjątkowe i niepowtarzalne. Charakteryzują się dzikimi aromatami, wyjątkową fakturą oraz hojnością na podniebieniu. Można je znaleźć w najbardziej renomowanych restauracjach w regionie Jura.