

Joujou VDF Rouge



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Beaujolais
SZCZEP	Gamay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne , Vininova naturalnie

Aromat:

Główne nuty zapachowe, które można w nim wyczuć, to malina, truskawka i subtelny aromat fiołków.

Smak:

Na podniebieniu bardzo lekkie, owocowe, z niską tanią i solidną kwasowością

Potrawy:

Grillowany bakłażan, pieczony łosoś

Więcej informacji:

To wino typu glou-glou jest niesamowicie łatwe do picia, z dominującymi nutami malin, które nadają mu lekkości i zwiewności. 100% Gamay zbierane ręcznie z dwóch wyjątkowych winnic, co zapewnia staranną selekcję najlepszych gron.

Clos Bateau to historia rozpoczęta w 2019 roku przez Sylvie i Thierry, którzy opuścili Amsterdam, by osiedlić się w Lantignié w regionie Beaujolais. Ich niewielkie gospodarstwo, obejmujące 5,5 hektara, jest miejscem, gdzie natura odgrywa kluczową rolę. Zasadzili ponad 100 drzew owocowych i orzechowych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną w winnicach. Ich podejście opiera się na harmonijnym współdziałaniu z naturą. W winnicy używają homeopatycznych metod, zbierając zioła i rośliny, aby tworzyć naturalne napary wspierające zdrowie winorośli. Nie przeprowadzają filtracji ani nie dodają substancji klarujących do swoich win. Działają z jak najmniejszą ingerencją, tworząc Vins Vivants - żywe wina.