

## Babatise VDF Blanc



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Beaujolais
<b>SZCZEP</b>	Sylvaner
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Wyraźne nuty cytrusów, jabłek oraz brzoskwiń, wzbogacone subtelnym aromatem świeżej mięty.

### Smak:

Intensywna kwasowość, subtelne nuty mineralne oraz wyraźne smaki cytrusów, takie jak soczysta pomarańcza i kwaśny grejpfrut, które odzwierciedlają aromatyczne cechy wina.

### Potrawy:

Ratatouille, dorada w soli

### Więcej informacji:

Babatise to unikalne białe wino z odmiany Sylvaner, które zostało wyprodukowane z biodynamicznych winogron z Alsacji. Jego dojrzewanie w zbiornikach z włókna szklanego, a następnie w beczkach na osadach Gamay, nadaje mu niesamowitą głębię, intensywność owocowych aromatów i zachwycającą świeżość.

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.