

Clos Beru Monopole Chablis



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Ma niesamowitą głębię, złożoność i energię. W nosie aromaty dojrzałych cytryn i owoców pestkowych. Oprócz tego nuty jodu i mokrych kamieni, białych kwiatów i gałki muskatołowej.

Smak:

W ustach złożone, bardzo świeże i z długim posmakiem. Wracają owoce cytrusowe, zwłaszcza limonka, dochodzi przyjemna słoność i głębia.

Potrawy:

Krewetki w sosie maślanym, ostrygi

Château de Béru to historyczna posiadłość w Chablis we Francji. Od 400 lat uprawia się tu winorośl. Z przerwą, kiedy na początku XX wieku, podczas kryzysu filoksery w Europie, wyrwano z korzeniami wszystkie winnice. Dopiero w 1987 roku hrabia Éric de Béru z pasji i miłości do wina podjął się ponownego zasadzenia całej winnicy, a w szczególności słynnego Clos Béru. Obecnie domeną zarządza jego żona Laurence i ich córka Athénaïs. Ich ogromne wysiłki i decyzja o przejściu na rolnictwo organiczne i biodynamiczne zaczęły przynosić niesamowite efekty.

Athénaïs uprawia łącznie 15 ha winnic. Wszystkie wyrażają nuty mineralne i jodowane typowe dla lokalnych gleb i szczepów. Winorośle mają około 30 lat.