

Amalgamay Vin De France



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Vin de France
SZCZEP	Aligote , Gamay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Radosna i pyszna mieszanka gamay i aligote daje wino o aromacie świeżych, czerwonych owoców - żurawiny, poziomek, malin i wiśni,

Smak:

W smaku żywe i energetyczne podniebienie pokazuje delikatną kwasowość zmieszaną z pysznymi i soczystymi aromatami owocowymi.

Potrawy:

Kurczak teriyaki, makaron ragu

Château de Béro 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 Béro z pasji i miłości do wina podjął się ponownego zasadzenia całej winnicy, a w szczególności słynnego Clos Béro. 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.