

Cotes d'Auxerre Bourgogne



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Côtes d'Auxerre AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Wino o wielkiej finezji. W nosie wiśnia, żurawina, czereśnia, sok malinowy, truskawka.

Smak:

Świeże i tętniące kwasowością. Piękna struktura z posmakiem wiśni i truskawek. Orzeźwiający i soczysty finisz.

Potrawy:

Gęsina pieczona , pieczona perliczka

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.