

## Saint Martin AOC



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie soczyste, czerwone owoce - porzeczki, wiśnie, żurawina, truskawka. Na drugim planie przyprawy - goździki oraz pieprz.

### Smak:

W smaku soczyste, owocowe , z przyjemną orzeźwiającą kwasowością i posmakiem pieczonych truskawek, dojrzałych wiśni i pieprzu.

### Potrawy:

Boeuf strogonow, sezonowana pierś kaczki,

Clair Obscur

CLAIR  
OBSCUR

Domaine Clair Obscur, założona w 2006 roku przez Pierre'a Claira to winnica rodzinna. Rodzina Clairów zajmuje się produkcją wina od ponad 60 lat, ale 0,5ha które posiadają na Côte de Beaune, było do tej pory wynajmowane.

Pierre postanowił samodzielnie zająć się winnicą ale w najlepszy możliwy sposób (organiczny i biodynamiczny), dodał 0,5 hektara winnic z okolic wioski Maranges oraz stopniowo powiększał obszar winnic, aby dziś posiadłość mogła sięgać powierzchni 3,5 hektara.

Filozofia produkcji Pierre'a i Jennifer Clair opiera się na dwóch głównych przekonaniach: szacunku dla natury poprzez biologiczne i biodynamiczne interwencje w winorośl oraz szacunku dla wina poprzez brak produktów enologicznych, z wyjątkiem bardzo niskiej dawki siarczynu przy butelkowaniu ale gdy jest to konieczne (0,5 g/na litr). Rezultatem są wina o wspaniałej owocowości, wielkiej czystości, przyjemności i autentyczności.