

Benoit Courault Ephémères VDF



| | |
|------------------------------|---------------------|
| KRAJ | Francja |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 8.00 st.C |
| REGION | Dolina Loary |
| APELACJA | Vin de France |
| SZCZEP | Chenin Blanc |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 12,5 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Vininova naturalnie |

Aromat:

Nos świeży i owocowy, pełen aromatów cytrusowych i gruszkowych.

Smak:

Wino z przyjemnym napięciem, delikatnymi bąbelkami i posmakiem, czystością i świeżością. Posmak gruszek i cytrusów.

Potrawy:

Aperitif, owoce morza

Benoit Courault

Benoit Courault jest młodym ale doświadczonym winiarzem w Faye d'Anjou, małej wiosce na południe od Angers nad rzeką Layon. Nie będąc synem winiarza, wcześniej postanowił studiować enologię i dlatego udał się do Beaune w Burgundii. Od 2003 do 2006 roku pracował ze słynnym winiarzem Erikiem Pfifferlingiem z Domaine L'Anglore w Tavel w dolinie Rodanu. Po powrocie do rodzinnej Loary znalazł 5 ha winnic i w 2006 założył swoją winnicę. Celem Benoita jest robienie autentycznych win o doskonałej jakości, produkowanych z nieustanną troską o naturalną równowagę środowiska, podkreśla na swoich etykietach win „Vignes cultives dans le respect du vivant”. Praktyki Benoit są proste i tradycyjne, rolnictwo ekologiczne, wykorzystanie koni, naturalna winifikacja, bardzo małe użycie siarczynów, brak klarowania i brak filtracji.