

Ousia Rose VDF



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Beaujolais
SZCZEP	Chardonnay , Gamay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Różowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Różowe wino o aromacie czerwonych owoców, lemoniady z rabarbaru i pigwy.

Smak:

W smaku dzikie, żywe, z przyjemną chrupiącą i soczystą kwasowością i posmakiem żurawiny i rabarbaru.

Potrawy:

Terrina z królika, makrela

Więcej informacji:

Niefiltrowane, nieklarowane, bez SO₂, 60% chardonnay 40% gamay.

Clos Bateau to historia rozpoczęta w 2019 roku przez Sylvie i Thierry, którzy opuścili Amsterdam, by osiedlić się w Lantignié w regionie Beaujolais. Ich niewielkie gospodarstwo, obejmujące 5,5 hektara, jest miejscem, gdzie natura odgrywa kluczową rolę. Zasadzili ponad 100 drzew owocowych i orzechowych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną w winnicach. Ich podejście opiera się na harmonijnym współdziałaniu z naturą. W winnicy używają homeopatycznych metod, zbierając zioła i rośliny, aby tworzyć naturalne napary wspierające zdrowie winorośli. Nie przeprowadzają filtracji ani nie dodają substancji klarujących do swoich win. Działają z jak najmniejszą ingerencją, tworząc Vins Vivants - żywe wina.