

Sauvage Rouge VDF



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Beaujolais
SZCZEP	Gamay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie kwiatowo - owocowe, z owocami leśnymi na czele - jeżyną, jagodą, maliną, dodatkowo elementy rustykalne - siano, ziemia.

Smak:

Smak soczysty, świeży i intensywny, posmak owoców, dzikich ziół, przyjemna kwasowość i zbalansowane wino.

Potrawy:

Grillowane kiełbaski, burger

Więcej informacji:

To pierwszy rocznik tego wina, wyprodukowany z dzikich porzuconych i mało wydajnych winorośli w Lantignié.

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.