

Cote de Brouilly Rouge AOP



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

Aromat:

Aromatyczne czerwone i czarne owoce - wiśnie, truskawki, żurawina, jagoda, jeżyna. Na drugim planie nuty grzybowo-ziemiste.

Smak:

W smaku przyjemne i soczyste, z bardzo soczystym posmakiem jeżyn i wiśni.

Potrawy:

Grillowany bakłażan, gulasz z dzika

Clos Bateau

Clos Bateau
MAISON FONDÉE EN 1919

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.