

Les Tonillières VDF



| | |
|-------------------------------|---------------------|
| KRAJ | Francja |
| REGION | Langwedocja |
| APELACJA | Vin de France |
| SZCZEP | Carignan , Grenache |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 12,5% |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 |
| CERTYFIKATY | Vininova naturalnie |

Aromat:

Złożone aromaty czerwonych owoców takich jak czerwone śliwki, wiśnie, maliny, oraz przypraw takich jak curry, tymianek, mirt czy mięta.

Smak:

Okrągłe i pełne. Dużo soczystej owocowości oraz pikantnych niuansów. Delikatny kwiatowy finisz.

Potrawy:

Burger, makaron ragu

Foulaquier



jest położona w miejscu, którego historyczne korzenie sięgają roku 1000!

Pierre Jéquier, pełen pasji szwajcarski architekt, odkrył Mas Foulaquier w 1998 roku. Jego intensywne pragnienie pracy w zawodzie rzemieślniczym i zanurzenia rąk w ziemię skłoniło go do zamiany kariery architekta na zostanie winiarzem. Pierre szybko skierował winnicę w kierunku biodynamiki, aby w 2007 roku osiągnąć certyfikat Demeter, Agriculture Biologique i Ecocert. Wspomagany przez swoją partnerkę Blandine Chauchat z Loary, Pierre produkuje soczyste, żywe i świeże wina. Wszystko to dzięki

Dogodnemu położeniu winnicy na wysokości 700mnpm, ale nie tylko!

Skrupulatna praca w winnicach (przestrzeganie kalendarza księżycowego, stosowanie krzemionki krowiego łajna i rogów – jako nawozów, wywary roślinne, zbiory w skrzynkach o wydajności 35 hl/ha), ale także w piwnicy: bez drożdży, bez filtracji, bez pompowania. Soki są winifikowane oddzielnie, a wino dojrzewa w małych betonowych kadziach. I na końcu butelkowanie, które odbywa się grawitacyjnie, aby cały proces był jak najbardziej naturalny.