

## L'Orphee Pic Saint Loup AOP



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Langwedocja
<b>APELACJA</b>	Pic Saint Loup AOC
<b>SZCZEP</b>	Syrah , Carignan , Grenache
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### **Aromat:**

W nosie ziemisto-owocowe. Na pierwszym planie czarna porzeczką, śliwka, jeżyna i jagoda. Dodatkowo elementy skórzane, ziemiste i grzybowe. Subtelnie wyczuwalny tytoń.

### **Smak:**

W smaku pełne i miękkie. Aksamitne, ziemiste, zbalansowane. Z posmakiem powideł śliwkowych, przetworów porzeczkowych i subtelną pieprznością.

### **Potrawy:**

Cielęcina z anyżem, boeuf bourguignon

## Więcej informacji:

L'ORPHÉE - skąd taka nazwa? Orphée czyli po polsku Lutniczka zachodnia, to ptak migrujący który przylatuje z Afryki przez Morze Śródziemne do Europy. Pierre zauważył je i w Afryce i po powrocie na winnicy w Langwedocji. Przez tę wspólną wyprawę, jedno wino dostało imię na cześć Lutniczka zachodniego.

Foulaquier



Położona w samym sercu śródziemnomorskiego krajobrazu winnica Mas de 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.