

Le Chêne Marchand



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 11

APELACJA Sancerre AOC

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

KOLOR Białe

Więcej informacji:

Winogrona są zbierane w maksymalnym okresie dojrzałości.

Potrawy:

Dorada w soli, pieczony łosoś

Maison Foucher



Firmę założył w 1921 roku miejscowy bednarz Paulin Lebrun. Jego pierwszymi klientami byli właściciele lokalnych restauracji i hoteli. W roku 1950 Paulin Lebrun rozpoczął produkcję własnego wina. Od 1985 r. winiarnię prowadzi jego wnuk Jacky Lebrun. Winnica leży w okręgu Touraine w apelacji Saint-Nicolas de Bourgueil. Właściciele z ogromną wiedzą, pasją i precyzją podchodzą do produkcji swoich win – począwszy

od starannej selekcji winogron poprzez skrupulatną winifikację i proces dojrzewania po końcowy efekt w butelce. Winnica jest niewielka a wino produkowane jest w ograniczonej ilości. Winnica należy do grupy tzw.winnic butikowych