

Côte de Beaune



MAKSYMALNA TEMPERATURA	13
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	6-8 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
APELACJA	Cote de Beaune AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie
NAGRODY	Wine Advocate 90pkt.

Więcej informacji:

Wino bez siarki, niefiltrowane, fermentacja na dzikich drożdżach. Aksamitne i kremowe o aromacie cytrusów i suszonych ziół. W ustach ułożone, z chłodną i słoną kwasowością. Fermentacja w beczkach 12 miesięcy.

Potrawy:

Makaron aglio e olio, gulasz jagnięcy

Francois de
Nicolay