

Pépin Orange (Lot 21)



| | |
|-------------------------------|---|
| JEDNOSTKA MIARY | Butelka |
| MAKSYMALNA TEMPERATURA | 12 |
| KRAJ | Francja |
| ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE | 6.00 |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 12.00 st.C |
| APELACJA | Vin de France |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,5 % |
| KOLOR | Pomarańczowe |
| CERTYFIKATY | Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie |

Więcej informacji:

Kolor intensywnie pomarańczowy, z drobnym osadem. W nosie aromaty soku z mandarynki, moreli, świeżych ziół, tropikalnych kwiatów. W smaku balans świeżości i dobrze zintegrowanej taniny. Świeża kwasowość.

Potrawy:

Kurczak tikka masala, deska serów

Achillée

Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.
Założona przez rodzinę Dietrich – ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.
Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany – Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współpraca głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.

Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelki z 20ha winnic.