

Roche



MAKSYMALNA TEMPERATURA	16
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	3-4 lata
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
KRAJ	Francja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Saumur Champagne AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Granatowo-czerwony kolor, aromaty fiołków, irysów oraz czerwonych owoców. W ustach świetna harmonia i aksamitne taniny.

Potrawy:

Kopty jagnięce, tagine z jagnięciny

Roches Neuves

Jak wielu winiarzy z Francji Thierry Germain wywodzi się z rodziny z długą tradycją winiarską. Dziś jest znany jako jeden z liderów i prekursorów win biodynamicznych. Wspólnie z żoną Marie, przeniósł się z Bordeaux nad Loarę w 1990 roku. Biodynamiczne podejście Thierryego skupiło się na obserwowaniu i słuchaniu swoich roślin - korzeni, liści i owoców. Dziś sam mówi, że robi wino na winorośli - oznacza to, że najważniejsza praca musi być wykonana w winnicy, a nie podczas produkcji wina. Thierry uprawia dwa najbardziej charakterystyczne dla Loary szczepy - Chenin Blanc i Cabernet Franc. Jego wina często porównuje się do win burgundzkich - ze względu na ich elegancję, precyzję i czystość.