

## Les Gélinettes



<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	15
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	15.00 st.C
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	do 10 lat
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Aksamitne i energetyczne wino, z nosem czarnych owoców - jeżyn, jagód. W smaku owocowe, świeże i zbalansowane. Elegancja i świeżość.

### Potrawy:

Boeuf bourguignon, gulasz z dzika

La Ferme De La  
Sansonnere



Historia winnicy sięga XV wieku . W 1989 roku została kupiona przez Marka Angeli, byłego murarza który zafascynowany szkoleniem w Sauternes postanowił sam robić wino. Od pierwszych zbiorów w 1990 winnicę prowadzi biodynamicznie, co wtedy było rzadkością. Obecnie Mark pracuje wspólnie ze swoim synem Martialem i uprawiają niecałe 8ha winnic ( chenin blanc i grolleau). Sam Mark uważa, że dodawanie siarki do wina to w pewnym sensie porażka. Jest zaangażowany w działalność edukacyjną zapraszając co roku młodych winiarzy na szkolenia i staże.