

Baliverne



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5 lat
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	11,0 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Wino niefiltrowane, bez siarki. W nosie jagody, borówki, czarne porzeczki, wiśnie i żurawina. Moc owoców i subtelne aromaty przypraw. W smaku ziemiste, kwasowe i bardzo soczyste.

Potrawy:

Faszerowana papryka, pasztety

Stéphanie Debout i Vincent Bertin prowadzą swoje gospodarstwo od 2012 roku. Na 10 hektarach uprawiają winorośle, łąki, sady i krzewy. Małżeństwo skupia się na odmianach Chenin Blanc, Pineau d'Aunis, Grolleau i Cabernet Franc. Średni wiek winorośli to około 45 lat. Wszystkie prace na winnicy wykonywane są ręcznie a oraniem winnic zajmuje się Anatol - koń należący do Vincenta i i Stephanie. Poza ręcznym zbiorem, selekcja winogron, rodzime drożdże, wino przebywa 12 miesięcy na osadzie i przelewane jest do butelek bez filtracji i bez siarki. Czerwone winogrona są miażdżone nogami, maceracja trwa od tygodnia do dwóch w otwartych zbiornikach. Pomiędzy winoroślą a butelką, nie jest stosowany żaden produkt ani dodatek, wina od Deboutbertin to 100% soki winogronowe.