

# Sauvignon Blanc



<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	10
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	do 5 lat
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,9 %
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

## Więcej informacji:

Ręcznie zbierane winogrona, dzikie drożdże, fermentacja malolaktyczna w efekcie aromatyczne i świeże wino. W nosie zielone jabłka, ananas, świeże orzechy. W smaku słone, energetyczne i świeże.

## Potrawy:

Tatar z tuńczyka, risotto z owocami morza



Paul-André Risse i Anouk Lavoie-Lamoureux są biologami z wykształcenia i badaczami w dziedzinie chorób układu oddechowego. Zjednoczeni wspólną pasją jaką jest wino, zdecydowali się zostać winiarzami. Po kilku latach doświadczeniach w produkcji wina w konwencjonalnych gospodarstwach w Kanadzie, podjęli decyzję o powrocie do Europy. Chcieli pracować wyłącznie w uprawie ekologicznej, pogłębiając zasady biodynamiki. Zdobyli doświadczenie w takich winnicach jak Château Palmer i Ferme de la Sansonnière u Marka Angeli. W 2016 roku przejęli 5 ha ziemi i od tamtego czasu uprawiają Sauvignon Blanc, Malbeca, Romorantin z poszanowaniem starych winnic i niskointerwencyjnych procesów produkcji.