

# Hapax



<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>	13,2 %
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

## Więcej informacji:

8 dni maceracji na skórkach. W nosie dojrzała gruszka, brzoskwinia, mango, nuty piwne i ziemiste. W smaku marakuja, mango, solidne i wyraziste. Z długim posmakiem.

## Potrawy:

Tłuste ryby, pieczony łosoś



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.