

# Côt



|                               |                                                           |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b> | 14                                                        |
| <b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>  | do 5 lat                                                  |
| <b>JEDNOSTKA MIARY</b>        | Butelka                                                   |
| <b>KRAJ</b>                   | Francja                                                   |
| <b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b> | 6.00                                                      |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>  | 14.00 st.C                                                |
| <b>APELACJA</b>               | Vin de France                                             |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>     | 12,5 %                                                    |
| <b>KOLOR</b>                  | Czerwone                                                  |
| <b>CERTYFIKATY</b>            | Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie |

## Więcej informacji:

W nosie czarny pieprz, smoła, pieczone śliwki, suszona żurawina, skóra i przyprawy. Intensywny nos i wyrazisty smak powideł śliwkowych, ale z dobrą kwasowością, posmakiem skórzanym i pieprznym.

## Potrawy:

Gulasz z chorizo i ciecierzycą



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.