

Puits de Chaux



MAKSYMALNA TEMPERATURA	15
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Francja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Hautes Côte de Beaune AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

W nosie - czerwony pieprz, goździki. Obok nich delikatne czerwone owoce - czerwona porzeczka, wiśnia, truskawka. W smaku żywe i orzeźwiające, delikatna i dobrze zintegrowana kwasowość, owocowy posmak.

Potrawy:

Potrąwka z soczewicy, kaczka w żurawinie

Clair Obscur

CLAIR
OBSCUR

Domaine Clair Obscur, założona w 2006 roku przez Pierre'a Claira to winnica rodzinna. Rodzina Clairów zajmuje się produkcją wina od ponad 60 lat, ale 0,5ha które posiadają na Côte de Beaune, było do tej pory wynajmowane.

Pierre postanowił samodzielnie zająć się winnicą ale w najlepszy możliwy sposób (organiczny i biodynamiczny), dodał 0,5 hektara winnic z okolic wioski Maranges oraz stopniowo powiększał obszar winnic, aby dziś posiadłość mogła sięgać powierzchni 3,5 hektara.

Filozofia produkcji Pierre'a i Jennifer Clair opiera się na dwóch głównych przekonaniach: szacunku dla natury poprzez biologiczne i biodynamiczne interwencje w winorośl oraz szacunku dla wina poprzez brak produktów enologicznych, z wyjątkiem bardzo niskiej dawki siarczynu przy butelkowaniu ale gdy jest to konieczne (0,5 g/na litr). Rezultatem są wina o wspaniałej owocowości, wielkiej czystości, przyjemności i autentyczności.