

## Bateau Blanc AOP Beaujolais Lantignié



|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| <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>KOLOR</b>                  | Białe                                 |
| <b>CERTYFIKATY</b>            | Wino organiczne , Vininova naturalnie |

### Więcej informacji:

Bateau Blanc to wino produkowane z winogron Chardonnay pochodzących ze starych krzewów rosnących na wapiennych glebach w lokalizacji Le Bourg. Fermentacja przy użyciu dzikich drożdży skutkuje bardziej złożonymi aromatami i unikalnym profilem smakowym. Wina od Clos Bateau mogą być wyjątkowym doświadczeniem dla miłośników naturalnych i niefiltrowanych win, oferując autentyczny smak regionu i tradycji winiarskiej.

### Potrawy:

Indyk w sosie śmietanowo-ziółowym

Clos Bateau

Clos Bateau  
WINO ORGANICZNE

Clos Bateau to historia rozpoczęta w 2019 roku przez Sylvie i Thierry, którzy opuścili Amsterdam, by osiedlić się w Lantignié w regionie Beaujolais. Ich

niewielkie gospodarstwo, obejmujące 5,5 hektara, jest miejscem, gdzie natura odgrywa kluczową rolę. Zasadzili ponad 100 drzew owocowych i orzechowych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną w winnicach. Ich podejście opiera się na harmonijnym współdziałaniu z naturą. W winnicy używają homeopatycznych metod, zbierając zioła i rośliny, aby tworzyć naturalne napary wspierające zdrowie winorośli. Nie przeprowadzają filtracji ani nie dodają substancji klarujących do swoich win. Działają z jak najmniejszą ingerencją, tworząc Vins Vivants - żywe wina.