

## Côte Aux Prêtres Chablis



<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>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	do 10 lat
<b>APELACJA</b>	Chablis AOC
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Mineralny nos pełen akcentów drożdżowych, kredowych i wapiennych. W smaku gładkie, czyste, wyraziste. Wysoka kwasowość i słony posmak przywodzi na myśl morze i świeże ostrygi.

### Potrawy:

Mule, homar

Chateau De Beru



uprawia się tu winorośl. Z przerwą, kiedy na początku XX wieku, podczas kryzysu filoksery w Europie, wyrwano z korzeniami wszystkie winnice. Dopiero w 1987 roku hrabia Éric de Béro z pasji i miłości do wina podjął się ponownego zasadzenia całej winnicy, a w szczególności słynnego Clos Béro. Obecnie domeną zarządza jego żona Laurence i ich córka Athénaïs. Ich ogromne wysiłki i decyzja o przejściu na rolnictwo organiczne i biodynamiczne zaczęły przynosić niesamowite efekty.

Athénaïs uprawia łącznie 15 ha winnic. Wszystkie wyrażają nuty mineralne i jodowane typowe dla lokalnych gleb i szczepów. Winorośle mają około 30 lat.