

Amalgamay Vin De France



| | |
|-----------------------------------|---------------|
| POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA | 5 lat |
| JEDNOSTKA MIARY | Butelka |
| KRAJ | Francja |
| ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE | 6.00 |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 12.00 st.C |
| APELACJA | Vin de France |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,5 % |
| KOLOR | Czerwone |

Więcej informacji:

Wino o aromacie świeżych, czerwonych owoców - żurawiny, poziomek, malin i wiśni, W smaku żywe i energetyczne podniebienie pokazuje delikatną kwasowość zmieszana z pysznymi i soczystymi aromatami owocowymi.

Potrawy:

Kurczak teriyaki, makaron ragu

Chateau De Beru

 CHÂTEAU DE BÉRU

Château de Béru to historyczna posiadłość w Chablis we Francji. Od 400 lat 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 Bérú z pasji i miłości do wina podjął się ponownego zasadzenia całej winnicy, a w szczególności słynnego Clos Bérú. 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.