

Cotes d'Auxerre Bourgogne



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	6-8 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Francja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
APELACJA	Côtes d'Auxerre AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Wino o wielkiej finezji. W nosie wiśnia, żurawina, czereśnia, sok malinowy, truskawka. Świeże i tętniące kwasowością. Piękna struktura z posmakiem wiśni i truskawek. Orzeźwiający i soczysty finisz.

Potrawy:

Gęsina pieczona , pieczona perliczka

Chateau De Beru

 CHÂTEAU DE BÉRU

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.