

## Les Tonillières VDF



<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>APELACJA</b>	Vin de France
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Złożone aromaty czerwonych owoców takich jak czerwone śliwki, wiśnie, maliny, oraz przypraw takich jak curry, tymianek, mirt czy mięta. Okrągłe i pełne. Dużo soczystej owocowości oraz pikantnych niuansów.

### Potrawy:

Burger, makaron ragu

## Foulaquier



Położona w samym sercu śródziemnomorskiego krajobrazu winnica Mas de Foulaquier jest położona w miejscu, którego historyczne korzenie sięgają roku 1000!

Pierre Jéquier, pełen pasji szwajcarski architekt, odkrył Mas Foulaquier w 1998 roku. Jego intensywne pragnienie pracy w zawodzie rzemieślniczym i zanurzenia rąk w

ziemię skłoniło go do zamiany kariery architekta na zostanie winiarzem. Pierre szybko skierował winnicę w kierunku biodynamiki, aby w 2007 roku osiągnąć certyfikat Demeter, Agriculture Biologique i Ecocert. Wspomagany przez swoją partnerkę Blandine Chauchat z Loary, Pierre produkuje soczyste, żywe i świeże wina. Wszystko to dzięki

Dogodnemu położeniu winnicy na wysokości 700mnpm, ale nie tylko!

Skrupulatna praca w winnicach (przestrzeganie kalendarza księżycowego, stosowanie krzemionki krowiego łajna i rogów – jako nawozów, wywary roślinne, zbiory w skrzynkach o wydajności 35 hl/ha), ale także w piwnicy: bez drożdży, bez filtracji, bez pompowania. Soki są winifikowane oddzielnie, a wino dojrzewa w małych betonowych kadziach. I na końcu butelkowanie, które odbywa się grawitacyjnie, aby cały proces był jak najbardziej naturalny.