

# Domaine Bellier Cheverny Rouge AOC

Domaine Bellier - Dolina Loary - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Cheverny AOC
Szczepy:	Pinot Noir 80%, Gamay 20%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	4.5 g/l
Kwasowość:	3.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	14-16 °C

## Opis:

Na nosie i na podniebieniu, świeże smaki soczystych wiśni, malin i lekko pikantnych, ziemistych nut. Dobrze zrównoważone, aksamitne z harmonijnymi, miękkimi taninami. Dobrze jest podać to wino delikatnie schłodzone.

## Podawać do:

Polecamy do omletu z szynką, serem i pikantnym ziołowym dipem.



# Domaine Bellier Cheverny AOC Blanc

Domaine Bellier - Dolina Loary - Francja



Charakter:	Białe
Apelacja:	AOC Cheverny AOC
Szczepy:	Sauvignon Blanc 80%, Chardonnay 20%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	5.5 g/l
Kwasowość:	4.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8 °C

## Opis:

Białe Cheverny wykazuje wyraźny zapach Sauvignon Blanc. Intensywne aromaty agrestu, cassis, białych brzoskwiń i subtelných kwiatów akacji rosną w nosie. Mała porcja Chardonnay nadaje winu ekspresywności i jedwabistości. Wino jest bardzo świeże, owocowe i ma idealną równowagę pomiędzy mineralnością, kwasowością a owocami. Dla miłośników, którzy lubią wina ostre, świeże i wytrawne.

## Podawać do:

Do wszystkich dań rybnych, pieczonych w ziołach i soli morskiej.



# Domaine Bellier Cheverny AOC Rose

Domaine Bellier - Dolina Loary - Francja



Charakter:	Różowe
Apelacja:	AOC Cheverny AOC
Szczepy:	Pinot Noir 80%, Gamay 20%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8-10 °C

## Opis:

Klasyczny róż - jasna łososiowa barwa. Typowy, uroczy bukiet truskawki i czerwonej porzeczki. Ze względu na swój lekko muskularny, dyskretny styl, wino to nie powinno być pijane za zimne.

## Podawać do:

Do wędzonego pstrąga z kremem chrzanowym i jabłkowym dipem podany z chrupiącą bagietką i ziołowym majonezem. Smacznego !!!

