Cidre Belenos brut

[sidr belenos bryt]

výrobce / producer JOHANNA CECILLON

[johana sesilon]

Francie, oblast / *region* Bretagne

[bretaň]

Johannini prarodiče vyráběli a prodávali cider v "La Grange aux Moines", kde její otec Joel Perrim stále pokračuje v tradici. Původně však rodina měla tradici vinařskou.
Johanna i jeji manžel Louis potřebovali k realizaci projektu specializované školení a nadšení. Zkušenosti obou jim dodaly důvěru v divokou sázku na obnovu a znovuzískání dědictví La Villime a Tredias. Společně proto vytvořili Domaine Johanna Cécillon.
Spolupracují tak na údržbě sadů, ruční sklízejí plodů a vyvíjejí mošt s ohledem k terroiru.
Sady jsou certifikovány ekologicky již 10 let společností Ecocert FR-bio-01 a Demeter biodynamie FR-Bio-01-117741. Před více než 4 lety byly zahájeny také biodynamické procesy, jejichž cílem je obnovit, chránit a podporovat život země.

Johanna's grandparents made and sold cider at "La Grange aux Moines", where her father, Joel Perrim, still carries on the tradition. Originally, however, the family had a winemaking tradition. Johanna and her husband, Louis, needed specialized training and enthusiasm to carry out the project. The experiences of both gave them confidence in the wild bet to restore and regain the legacy of La Villime and Tredias. Together, they created Domaine Johanna Cécillon. They collaborate on the maintenance of the orchards, harvest the fruits by hand and develop the must with regard to the terroir. The sets have been certified organically for 10 years by Ecocert FR-bio-01 and Demeter biodynamie FR-Bio-01-117741. Biodynamic processes were also launched more than 4 years ago to restore, protect and promote the life of the earth.

Popis/*description*: Nerios je výrazný, suchý řemeslný cidre. Bublinky jsou jemné a má měděnou barvu. Na patře jsou patrné tóny lékořice, dále vařená jablka se strukturou a tříslovinovou hořkostí. /
Nerios is a distinctive, dry craft cidre. The bubbles are fine and it has a copper color. On the palate, notes of licorice are noticeable, as well as boiled apples with structure and tannin bitterness

Podávat při/*serving temperature*: **10°C**

Doporučení k jídlu/*recommended food pairing*:
vepřové, barbeque, uzené ryby, saláty s vlašskými ořechy a sýry. /
creamy cottlets, barbecued saussages, smoked fishes, walnut salad, and cheeses

VÍNO & spol., s.r.o., Lindleyova 5, 16000 Praha 6, tel. 777 730 474, info@vinospol.cz