

ã€•ç¾Žé...ç• ç'£ã€'Domaine Leroy áŽÿæ-†èfœæ™ä,-è-

á“•é ...è³†æ™

ç™¼èj"è€... : Chef

Posted on : Mon 09-Feb-2009

Domaine Leroy çš„áŽÿæ-†èfœæ™é€•éœ²ä, €ä°ç°já-®á»é†•è!•çš„,è”šæ•¼œèŽšä,»

Madame Lalou Bize-Leroy á°•á°•æf³è!•á,³é•”ä»€é°¼çµ!æ¶^è²»è€...¼ÿ

Ce vin est issu d'une vigne cultivée selon la méthode bio-dynamique.

Cette méthode proscrit tous traitements chimiques et l'emploi de tous

d'herbicides, pesticides et engrais de synthèse, elle introduit aussi

la connaissance des rythmes cosmiques essentiels pour le travail du

sol, sa gestion et pour les soins apportés à la vigne tout

au long du cycle de l'année. Mis en bouteilles selon nos méthodes

traditionnelles, il peut se présenter ou se présentera un jour, au cours

de son évolution, avec un aspect noble et naturel. C'est un signe de la

vie du vin, dans sa bouteille. Vouloir empêcher la formation de ce

dépôt par filtration, ou autre, c'est enlever au vin sa vie et une

grande partie de ses qualités intrinsèques.

Il faut garder la bouteille à une température constante de 12 à

15 degrés centigrades et un taux d'hygrométrie de 80 à 85%

minimum. Ne pas respecter ces deux conditions, c'est mettre en

œœ-é...æ~æŽjç””è†ç„¶¶á(•áš)æ³•ç”®æ•çš„,è'jè„,é†€€ èœä¾†ã€,

é™æ~ä,ç”®æ’æ£„æ%œæœ%œ-á-, è™•ç•†ä,lä ...æ±°ä,ç””ä»½•é™æè%œáš’ã€è¾²è

—¥è†áœ-á-, è,¥æ™çš„,æ-¹æ³•¼œ

œœ-æ³•ä¹ÿç,°áœÿá£æèœä½œé†•æ-°æ%¾á)žá®fáŽÿášçš„,á®†á®™á¾(•¼œä½çä...¶é

†ç””ÿä»¥á•šæ-á¹’ç...šéjšè'jè„,æ”¹çš„,é€±æœÿã€,

æŽjç””æ^á€'á,¾µ±çš„,æ-¹æ³•è£ç“¶¼œáœ”á®fè™³æ”¾çš„,éŽç”ä-,æœf¼^æ^-æÿ•áœá°†

æœf¼%œá†°ç¾¾»£èj”è’—áœç„¶¶èœœá†é«~š„,æ²^æ¾±ç%œ¼œ

é™æ~è'jè„,é...’áœç“¶ä,ç”ÿá½é€±æœÿçš„,ä,ç’°ã€„æ^á€'ç•¶ç„¶¶á-ä»¥é€•éŽé•Žæç¾çš„,æ

%œ(æ³•é•çä...æŽ%œ€™ä°)æ²^æ¾±ç%œ¼œ

ä,é•Žæ-æè%œç-%œáœæá¾ž”ä°†è'jè„,é...’çš„,ç”ÿá½ä»¥á•šá®fæ½)è—çš„,á“è³ã€,

é-ç“¶á%œæ†%œè²äçä-áœæ”æ°• 12-15 á¼œç,á•æç•á!è†³á° 80-85% çš„,ç’°áçfè£jã€,

á!,ç„¶¶æ³•é”æ^é€™á...œá€(æç•ä»¶¼œé,£è'jè„,é...’çš„,á“è³ã€ æ...®¼œç”šè†æfjáœ-ã€,