

Bila-Haut Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Roussillon
APELACJA	Côtes-du-Roussillon AOC
SZCZEP	Grenache Gris , Macabeo , Grenache Blanc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 90 pkt, IWC Brąz, Robert Parker 91 pkt

Aromat:

Kolor jasnożółty z zielonymi odcieniami. Aromaty cytrusowe – grapefruit i cytryna, z delikatną nutą dymu.

Smak:

W ustach świeże i bardzo aromatyczne, pełne i okrągłe, z dobrą kwasowością. Na finiszu słone mineralne nuty.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, pieczony kurczak

Maison
Chapoutier



Winiarskie korzenie rodziny

Chapoutier sięgają końca XIX wieku, jednak prawdziwy przełom nastąpił ponad sto lat później kiedy stery winnicy objął MICHEL CHAPOUTIER. Dzisiaj to jeden z geniuszy współczesnego winiarstwa. Jego uniwersalizm i wszechstronność można porównać z artystami renesansu. Obecny w niemal wszystkich apelacjach Doliny Rodanu od Ermitage poprzez Tavel, Condrieu, Saint- Joseph do wybitnych Gigondas i Chateauneuf-du-Pape. We Francji tworzy wino również w Langwedocji, Rousillion i Alzacji. Na świecie w Portugalii, USA i Australii. Jako pierwszy opisał winiarską etykietę w języku Braille'a.