

Bila-Haut Rouge



MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Roussillon
APELACJA	Côtes-du-Roussillon AOC
SZCZEP	Syrah , Carignan , Grenache
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 90 pkt, DWWA Srebro, Robert Parker 90 pkt

Aromat:

Głęboki granat z fioletowymi refleksami. Intensywne zapachy z nutą dojrzałych czerwonych owoców i przypraw.

Smak:

W ustach świeże, okrągłe, elastyczne, z miękkimi taninami, z posmakiem pieprzu i tymianku w końcówce.

Potrawy:

Steki, sery pleśniowe białe

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.