

## Bila-Haut Occultum Lapidem



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Roussillon
<b>APELACJA</b>	Côtes-du-Roussillon AOC
<b>SZCZEP</b>	Vermentino , Grenache Blanc
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 91 pkt

### Aromat:

Piękny złoty odcień. Intensywne aromaty moreli i brzoskwini, łąkowych kwiatów, lekko mineralne.

### Smak:

W ustach świeże, pełne mineralność i złożoności. Dobrze zrównoważone dzięki świeżości białego Grenache. Nuty dojrzałego mięszu białych owoców z odrobiną wanilii.

### Potrawy:

Makaron aglio e olio, krewetki z czosnkiem

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.