

Marius Rosé



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 11.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Langwedocja

APELACJA Pays d'Oc IGP

SZCZEP Syrah , Grenache

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Różowe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Kolor jasnoróżowy. Kwiatowe i owocowe aromaty.

Smak:

W ustach piękna równowaga kwasowa, smak owoców o dojrzałym białym miąższu.

Potrawy:

Grillowane ryby, sałatka caprese

Maison
Chapoutier



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.