

## Marius Rouge



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Langwedocja
<b>APELACJA</b>	Pays d'Oc IGP
<b>SZCZEP</b>	Syrah , Grenache
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Kolor rubinowy z fioletowymi smugami. Aromaty wiśni i malin z korzenną nutą.

### Smak:

W ustach świeże i przyjemne, bogate miękkie taniny. Trwałe wykończenie.

### Potrawy:

Gulasz wieprzowy, caponata

## Maison Chapoutier



Winiarskie korzenie rodziny

Chapoutier sięgają końca XIX wieku, jednak prawdziwy przełom nastąpił

ponad sto latpóźniej 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.