

## Belleruche Blanc



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Rodanu
<b>APELACJA</b>	Côtes du Rhône AOC
<b>SZCZEP</b>	Clairette , Bourboulenc , Roussanne , Viognier
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Błyszczący złotożółty kolor. Intensywne i wyraziste aromaty moreli, kopru włoskiego oraz kwiatów.

### Smak:

Złożone i bardzo eleganckie podniebienie. Krągłość wina doskonale współgra z jego świeżością. Na finiszu subtelne anyżowe nuty.

### Potrawy:

Salatka z majonezem, śledź w śmietanie

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.