

Prestige Chante Alouette



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Hermitage AOC
SZCZEP	Marsanne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne
NAGRODY	Wine Spectator 96 pkt, Wine Enthusiast 95 pkt

Aromat:

Świetlisty, zielono-złoty kolor. Złożone i subtelne aromaty pigwy, orzecha włoskiego, miodu, imbiru, akacji z nutą drzewa lipowego.

Smak:

W ustach atak bez agresywności, migdałowy posmak, bardzo eleganckie z przyjemnym finiszem.

Potrawy:

Sery kozie, grillowane ryby, homar

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.