

## Prestige Sizeranne



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Dolina Rodanu
<b>APELACJA</b>	Hermitage AOC
<b>SZCZEP</b>	Syrah
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 95 pkt, Wine Enthusiast 94 pkt

### Potrawy:

Sery twarde starzone, boeuf bourguignon

## Więcej informacji:

Aromat:

Głęboka

czerwień z granatem z purpurowymi przeblyskami. Aromaty czerwonych owoców

-

malina, czarna porzeczka, z nutą lukrecji.

Smak:

W ustach dobry atak, okrągłe i

eleganckie, o skoncentrowanych i delikatnych taninach. Na finiszu wyraźny

posmak ciemnych owoców.

Potrawy:

Dziczyzna, wołowina, ser francuski Saint Félicien

## 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.