

## Les Varonniers



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Rodanu
<b>APELACJA</b>	Crozes-Hermitage AOC
<b>SZCZEP</b>	Syrah
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 93 pkt

### Aromat:

Bardzo ciemny granatowy kolor. Intensywne aromaty dojrzałych czerwonych i czarnych owoców, zwłaszcza czarnej porzeczki i maliny, nuty lukrecji.

### Smak:

W ustach obfite i zdecydowane, potężne taniny, dżemowy i waniliowy finisz. W zależności od rocznika, wino może być przechowywane od 30 nawet do 75 lat.

### Potrawy:

Boeuf bourguignon, gulasz jagnięcy

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.