

Les Varonniers



| | |
|------------------------------|---|
| KRAJ | Francja |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 15.00 st.C |
| REGION | Dolina Rodanu |
| APELACJA | Crozes-Hermitage AOC |
| SZCZEP | Syrah |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 14,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne |
| NAGRODY | 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

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.