

L'Ermite Blanc



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	Robert Parker 100 pkt , Vinous 95/100, Jancis Robinson 17,5/20

Aromat:

Czysty, jasny słomkowo-żółty kolor. Aromaty bardzo dojrzałych owoców z białym miąższem - brzoskwinie i morele, następnie wanilii, migdałów, suszonych owoców i kwiatu limonki. Wyraźna mineralność (bardzo typowa dla tej gleby).

Smak:

W ustach wino bardzo bogate o wspaniałej krągłości. Elegancka równowaga podkreślona lekką goryczką na finiszu. Wino o dobrej długości i dużej złożoności.

Potrawy:

Dorada w soli, pieczona perliczka, homar

Więcej informacji:

W zależności od rocznika, wino może być przechowywane od 30 nawet do 75 lat.

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.