

La Combe Pilate



| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| MINIMALNA TEMPERATURA | 10.00 st.C |
| KRAJ | Francja |
| REGION | Dolina Rodanu |
| APELACJA | Collines Rhodaniennes IGP |
| SZCZEP | Viognier |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino biodynamiczne , Wino organiczne |

Aromat:

Słomkowożółty odcień. Aromat grejpfrutów z lekko przypieczonymi migdałami z nutami bergamotki i lipy.

Smak:

W ustach początkowo intensywny smak, po chwili pełny, szlachetny. Nuty cytrusowe uzupełniają niewielkie ilości lipy i delikatnych przypraw. Całość ustępuje miejsca trwałemu i pikantnemu wykończeniu.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, smażone kalmary

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.