

## Bila-Haut Blanc



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	11
<b>APELACJA</b>	Côtes-du-Roussillon AOC
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>NAGRODY</b>	Wine Spectator 90 pkt, IWC Brąz, Robert Parker 91 pkt

### Więcej informacji:

Kolor jasnożółty z zielonymi odcieniami. Aromaty cytrusowe – grejpfrut i cytryna, z delikatną nutą dymu. W ustach świeże i bardzo aromatyczne, pełne i okrągłe, z dobrą kwasowością. Na finiszu słone nuty.

### Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, pieczony kurczak

## 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.