

Belleruche Blanc



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 11

**POTENCJAŁ
LEŻAKOWANIA** 2-3 lata

APELACJA Côtes du Rhône AOC

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 14,0 %

KOLOR Białe

Więcej informacji:

Złotożółty kolor. Intensywne i wyraziste aromaty moreli, kopru oraz kwiatów. Złożone i bardzo eleganckie podniebienie. Krągłość wina doskonale współgra z jego świeżością. Na finiszu subtelne anyżowe nuty.

Potrawy:

Salatka z majonezem, śledź w śmietanie

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.