

Prestige Chante Alouette



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 12

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

APELACJA Hermitage AOC

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 13,5 %

KOLOR Białe

CERTYFIKATY Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne

NAGRODY Wine Spectator 96 pkt, Wine Enthusiast 95 pkt

Więcej informacji:

Świetlisty, zielono-złoty kolor. Złożone i subtelne aromaty pigwy, orzecha włoskiego, miodu, imbiru, akacji z nutą drzewa lipowego. W ustach migdałowy posmak, eleganckie z przyjemnym finiszem.

Potrawy:

Sery kozie, grillowane ryby, homar

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.