

Les Varonniers



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 16

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 15.00 st.C

KRAJ Francja

APELACJA Crozes-Hermitage AOC

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 14,0 %

KOLOR Czerwone

CERTYFIKATY Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne

NAGRODY Robert Parker 93 pkt

Więcej informacji:

Ciemny granatowy kolor. Aromaty czarnej porzeczki i maliny, nuty lukrecji. W ustach obfite, potężne taniny, dżemowy i waniliowy finisz. Potencjał leżakowania od 30 do 75 lat.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, gulasz jagnięcy

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.