

## La Combe Pilate



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 10.00 st.C

**KRAJ** Francja

**MAKSYMALNA  
TEMPERATURA** 11

**POTENCJAŁ  
LEŻAKOWANIA** 2-3 lata

**APELACJA** Collines Rhodaniennes IGP

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 13,0 %

**KOLOR** Białe

**CERTYFIKATY** Wino biodynamiczne , Wino organiczne

### Więcej informacji:

Słomkowożółty odcień. Aromat grejpfrutów z lekko przypieczonymi migdałami z nutami bergamotki i lipy. W ustach nuty cytrusowe uzupełniają niewielkie ilości lipy i delikatnych przypraw.

### Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, smażone kalmary

## 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.