

Marius Rosé



MINIMALNA TEMPERATURA	11.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Langwedocja
APELACJA	Pays d'Oc IGP
SZCZEP	Grenache, Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Różowe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Kolor jasnoróżowy. Kwiatowe i owocowe aromaty.

Smak:

W ustach piękna równowaga kwasowa, smak owoców o dojrzałym białym miąższu.

Potrawy:

Grillowane ryby, sałatka caprese

Maison
Chapoutier



Maison M. Chapoutier to jedna z najbardziej renomowanych posiadłości w Dolinie Rodanu, której historia sięga 1808 roku. Siedziba producenta znajduje się w Tain-l'Hermitage, a marka od dekad wyznacza standardy jakości dla win północnego i południowego Rodanu. Prawdziwy przełom nastąpił pod kierownictwem Michela Chapoutiera, który w latach 90. wprowadził biodynamikę i skoncentrował się na maksymalnym wyrażeniu terroir.

M. Chapoutier słynie z parcelarnych win oddających charakter konkretnych siedlisk – granitowych wzgórz Hermitage, stromych tarasów Côte-Rôtie czy wapiennych gleb Châteauneuf-du-Pape. Producent preferuje często wina jednoszczepowe, podkreślające czystość odmiany i miejsca pochodzenia. Dom posiada winnice nie tylko we Francji, ale również w Australii, Portugalii i Hiszpanii.

Chapoutier jest także pionierem biodynamiki wśród wielkich producentów Rodanu. Uprawy prowadzone są zgodnie z naturalnym rytmem przyrody, z poszanowaniem gleby i bioróżnorodności. Filozofia producenta opiera się na przekonaniu, że wielkie wino powstaje przede wszystkim w winnicy.

Znakiem rozpoznawczym domu są etykiety z alfabetem Braille'a, obecne na wszystkich butelkach od 1996 roku – symbol otwartości i społecznej odpowiedzialności marki. Dziś M. Chapoutier należy do ścisłej światowej czołówki producentów win premium i ikon francuskiego winiarstwa.