

Tradition "Petite Ruche" Crozes-Hermitage



| | |
|------------------------------|---|
| KRAJ | Francja |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 15.00 st.C |
| REGION | Dolina Rodanu |
| APELACJA | Crozes-Hermitage AOC |
| SZCZEP | Syrah |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 14,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| NAGRODY | Robert Parker 87 pkt, Wine Spectator 87 pkt |

Aromat:

Bardzo intensywny purpurowo-czerwony kolor. Delikatne aromaty czarnych jagód, czarnych porzeczek i malin.

Smak:

W ustach świeże i okrągłe, eleganckie i finezyjne, z długim owocowym finiszem.

Potrawy:

Karkówka pieczona, kofty jagnięce

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.