

Parcelles Pavillon



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Hermitage AOC
SZCZEP	Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino organiczne
NAGRODY	Robert Parker 100 pkt

Potrawy:

Sery kozie, boeuf bourguignon

Więcej informacji:

Aromat:

Intensywna

i głęboka czerwień z purpurowymi refleksami. Smolisty i dymny aromat, w tle malina, jeżyna, orzech włoski, lukrecja.

Smak:

Podniebienie złożone, mocny atak,

aksamitne i zrównoważone, długi finisz z nutami lukrecji, tytoniu, kakao. W

zależności od rocznika, wino może być przechowywane od 30 nawet do 75 lat.

Potrawy:

Gulasze z wołowiny i dziczyzny, sery kozie

Maison
Chapoutier



Winiarskie korzenie rodziny

Chapoutier sięgają końca XIX wieku, jednak prawdziwy przełom nastąpił ponad sto latpóźniej 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.