Bila-Haut Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Roussillon
APELACJA	Côtes-du-Roussillon AOC
SZCZEP	Macabeo, Grenache Gris, Grenache Blanc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 90 pkt, IWC Brąz, Robert Parker 91 pkt

Aromat:

Kolor jasnożółty z zielonymi odcieniami. Aromaty cytrusowe – grapefruit i cytryna, z delikatną nutą dymu.

Smak:

W ustach świeże i bardzo aromatyczne, pełne i okrągłe, z dobrą kwasowością. Na finiszu słone mineralne nuty.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, pieczony kurczak

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.