VININOVA

# Bila-Haut Rouge




| | |
|---|---|
| **MINIMALNA TEMPERATURA** | 17.00 st.C |
| **KRAJ** | Francja |
| **REGION** | Roussillon |
| **APELACJA** | Côtes-du-Roussillon AOC |
| **SZCZEP** | Carignan, Grenache, Syrah |
| **RODZAJ** | Wytrawne |
| **KOLOR** | Czerwone |
| **POJEMNOŚĆ** | 750 ml |
| **NAGRODY** | Wine Spectator 90 pkt, DWWA Srebro, Robert Parker 90 pkt |

## Aromat:

Głęboki granat z fioletowymi refleksami. Intensywne zapachy z nutą dojrzałych czerwonych owoców i przypraw.

## Smak:

W ustach świeże, okrągłe, elastyczne, z miękkimi taninami, z posmakiem pieprzu i tymianku w końcówce.

## Potrawy:

Sery pleśniowe białe, steki

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.