

Expression du Terroir



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 14.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Jura

APELACJA Côtes du Jura AOC

SZCZEP Chardonnay, Savagnin

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 13,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Nietuzinkowy aromat, w którym łączą się aromaty świeżych i suszonych owoców, orzechów, świeżego pieczywa i wonnych roślin. Dojrzałe żółte jabłko połączone z zielonym orzechem włoskim to wiodące nuty, którym towarzyszą akcenty skórki świeżo upieczonego chleba, szypulek winogronowych i liści geranium.

Smak:

W ustach wino prezentuje niezwykle bogactwo. Jest świeże, z dużą dawką niuansów jabłek i cytrusów lecz jednocześnie częstuje gładką, wręcz kremową teksturą. Można odnaleźć też akcenty wanilii i ciastka maślanego oraz młodych orzechów włoskich czy lekkiej ziołowej goryczki nasuwającej skojarzenie z gencjaną. W finiszu lekko wybrzmiewa słona i kredowa nuta.

Potrawy:

Deska serów, polenta z grzybami

Więcej informacji:

Wino zostało przygotowane z odmian Chardonnay (70%) oraz Savagnin (30%). Oba szczepy były winifikowane osobno. Savagnin dojrzewał przez 3 lata w beczkach z francuskiego dębu pod warstwą drożdży (sous-voile). Chardonnay dojrzewało przez 3 lata w dużych drewnianych zbiornikach typu foudrer bez dojrzewania biologicznego.

Domaine Rolet



Domaine Rolet to renomowany producent win z francuskiego regionu Jura, którego winnice rozciągają się na powierzchni około 65 hektarów. Uprawiane są tu tradycyjne dla tego obszaru szczepy winorośli, takie jak Savagnin, Poulsard, Trousseau oraz Chardonnay. Rozpoznawalność zawdzięcza tak bardzo charakterystycznym dla Jury Vin Jaune i Vin de Paille ale też nietuzinkowym winom czerwonym oraz musującym Crémant.

Domaine Rolet pozostaje wierne filozofii niskiej interwencji, co pozwala zachować autentyczny, niepowtarzalny charakter tworzonych win. Ich produkty to doskonały wybór dla miłośników wina poszukujących oryginalnych i nieoczywistych smaków.