

Selections Parcellaires La Mordorée 2003



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Côte Rôtie AOC
SZCZEP	Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne

Aromat:

Bogaty i wielowymiarowy bukiet, w którym soczysta malina ustępuje miejsca ciemniejszym owocom, suszonym ziołom i korzennym przyprawom. Pojawiają się także fiołki, czarna oliwka i tapenada, a całość dopełniają subtelne nuty dymne i lekko ziemiste.

Smak:

Pełne, eleganckie i bardzo dobrze zbudowane, a jednocześnie harmonijne i zrównoważone. Owocowy charakter dojrzałej maliny przeplata się z nutami przypraw, czarnej oliwki i ziół. Wyraźna struktura i dojrzałe taniny prowadzą do długiego, wytrawnego i eleganckiego finiszu.

Potrawy:

Comber jagnięcy, polędwica wołowa z grzybami

Więcej informacji:

Winogrona zbierane ręcznie w optymalnym momencie dojrzałości pochodzą z parceli położonej na granicy Côte Blonde. Fermentacja odbywa się w betonowych kadziach, a do produkcji używany jest wyłącznie sok z wolnego wycieku. Wino dojrzewa 14–18 miesięcy w beczkach dębowych.

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.