

## Sélections Parcellaires "Le Méal" Blanc 2014



|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 10.00 st.C                                                          |
| <b>KRAJ</b>                  | Francja                                                             |
| <b>REGION</b>                | Dolina Rodanu                                                       |
| <b>APELACJA</b>              | Hermitage AOC                                                       |
| <b>SZCZEP</b>                | Marsanne                                                            |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 14,5 %                                                              |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                                                            |
| <b>KOLOR</b>                 | Białe                                                               |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                                                              |
| <b>CERTYFIKATY</b>           | Wino biodynamiczne                                                  |
| <b>NAGRODY</b>               | Robert Parker 97 pkt., Jancis Robinson 18/20, Wine Spectator 95pkt. |

### Aromat:

Intensywny kolor patynowanego złota ewoluuje w ledwo zauważalne odcienie brązu na krawędzi wina. Sam wygląd tego wina zachęca do jego spróbowania. Wino prezentuje niezwykle różnorodność i kompleksowość aromatyczną. Można odnaleźć aromaty słodkich owoców takich jak pigwa, słodkie mango czy persymona wymieszane z aromatami prażonych migdałów, kremu z żółtych owoców, a także selera naciowego. Mineralny akcent budzi skojarzenie z krystalicznie czystą wodą z górskiego źródła. Ewoluuje z chwili na chwilę.

## **Smak:**

Wino wraz z pierwszym łykiem atakuje intensywnością i głębią smaku. Ciągłe bardzo świeże, zaskakuje rewelacyjnie wkomponowanymi niuansami beczkowymi. Żółte owoce, owoce tropikalne, nektar owocowy, miód wielokwiatowy, słone masło czy blanszowane migdały to tylko niektóre ze smaków, które można wychwycić. Wino robi potężne wrażenie.

## **Potrawy:**

Homar, żółte curry z warzywami

## **Więcej informacji:**

Owoce wykorzystane do stworzenia Le Meal Blanc zostały zebrane z krzaków mających przynajmniej 50 lat. Przed butelkowaniem połowa wina dojrzewa w beczkach o pojemności 600 l przez okres około 12 miesięcy.

Przez wielu krytyków uważane za jedno z najwspanialszych białych win na świecie.

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.