VININOVA

"Monier de la Sizeranne"



MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Hermitage AOC
SZCZEP	Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino organiczne
NAGRODY	James Suckling 95 pkt, Wine Spectator 93 pkt.

Aromat:

Elegancki, wielowarstwowy bukiet otwiera się aromatami świeżych malin, czarnej porzeczki i dojrzałych leśnych jagód. Owocową soczystość przełamują nuty lukrecji, fiołków i suszonych ziół, którym towarzyszą subtelne akcenty czarnego pieprzu, kory drzewnej i rozkruszonego granitu. Z czasem pojawiają się delikatne niuanse wędzonego mięsa, tytoniu i korzennych przypraw, nadające kompozycji charakterystycznej dla północnego Rodanu głębi. Aromat pozostaje świeży i precyzyjny, zachowując piękną równowagę między intensywnością owocu a mineralną elegancją.

Smak:

Soczyste, harmonijne i niezwykle eleganckie, z wyraźnym smakiem malin, czarnej porzeczki i leśnych owoców. Aksamitne, drobnoziarniste taniny budują szlachetną strukturę, nie przytłaczając naturalnej świeżości wina. Wyrazista kwasowość nadaje podniebieniu energię i precyzję, doskonale równoważąc owocową koncentrację. W środkowej części pojawiają się nuty lukrecji, ziół, pieprzu i delikatnej dymności, a długi finisz odsłania subtelną mineralność oraz pikantną przyprawowość. To Hermitage, którego siła tkwi w elegancji, finezji i wyjątkowej harmonii.

Potrawy:

Polędwica z jelenia, policzki wołowe

Więcej informacji:

Monier de la Sizeranne to wyjątkowa interpretacja Syrah z legendarnego wzgórza Hermitage, stworzona przez jednego z najwybitniejszych producentów Doliny Rodanu – M. Chapoutier. Wino łączy charakter trzech słynnych terroir: granitowych Les Bessards, kamienistych tarasów Le Méal oraz aluwialnych gleb Les Greffieux. Każda z parceli wnosi własny element struktury, głębi i mineralności. Winogrona pochodzą z certyfikowanych biodynamicznie winnic i są zbierane ręcznie. Po odszypułkowaniu fermentują w niewielkich betonowych kadziach z udziałem naturalnych drożdży, a maceracja trwa 3–4 tygodnie. Następnie wino dojrzewa około 18 miesięcy w drewnianych beczkach i kadziach, z 15-procentowym udziałem nowego dębu.

Rocznik 2021 wyróżnia się elegancją, soczystością i świeżością. Zamiast monumentalnej potęgi oferuje precyzję, aksamitną strukturę i szlachetną ekspresję jednego z najbardziej prestiżowych terroir Francji.

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.