

DR 95
RP 94
JD 93



М. Шапутье Ле Гранит / M. Chapoutier Les Granits

Франция, долина Роны / AOC Saint-Joseph

Красное тихое, сухое, 13%

17 990 ₽



Сира 100%



Сбор урожая и гребнеотделение. Медленная ферментация в маленьких стальных чанах в течение месяца. Выдержка в новых бочках в течение 16-18 месяцев.



Интенсивного рубинового цвета с гранатовыми отблесками.



Яркие ароматы ежевики, голубики, специй прекрасно интегрированы в плотную структуру вина. Нюансы дичи, табака, ванили, графита и специй.



Прекрасно дополнит утиную ножку, баранину на гриле и козий сыр.



Полнотелое, гармоничное и комплексное вино. Оттенки ежевики, сливы и табака во вкусе. Обладает длительным послевкусием с нотками вишни и специй.



95/100 – Decanter
94/100 – Robert Parker
93/100 – Jeb Dunnuck
17/20 – Jancis Robinson



М. Chapoutier – это икона вин долины реки Рона под главенством Мишеля Шапутье, представителя 7-го поколения семьи и самого титулованного винодела Франции! Крупнейший землевладелец на холме Эрмитаж. С 1990 года все работы на виноградниках осуществляются по биодинамическим стандартам ведения сельского хозяйства с учётом природных циклов без использования химических удобрений. «Fac et Spera» («Делай и надейся») – девиз семьи Шапутье, который выражает уважение к силе природы и смелость винодела, отважившегося сотрудничать с ней с целью достижения как можно полного отражения в вине его терруара. По мнению Мишеля, переход на биодинамику способствует лучшему отражению особенностей терруаров.

В ассортименте компании представлены вина с разных регионов Роны, однако Сен-Жозеф является одним из самых недооценённых аппелласьонов, для которого характерны изысканные минеральные вина с большим потенциалом. Les Granits – один из лучших крЮ в Сен-Жозефе на гранитных почвах и крутых склонах. Мишель Шапутье стал первым, кто представил на этикетках своих вин шрифт Брайля в 1994 году для незрячих людей.

