

CHÂTEAU
ISOLETTE

STARY
MANEŻ



/ChateauIsolettePolska

chateau-isolette.pl



CLASSIQUE ROUGE WINO CZERWONE

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 50% / Syrah 50%

WINIFIKACJA

Wino pochodzi z 20-letnich winorośli. Produkowane jest w sposób tradycyjny. Moszcz jest najpierw poddawany półmaceracji węglowej w stałej temperaturze 25°C, a następnie fermentuje w kadzi betonowej.

CHARAKTER

Wytrawne wino o głębokiej, ciemnogrnatowej barwie. W zapachu wyczuwalny aromat karmelizowanych owoców. W ustach jest przyjemne, spójne i okrągłe.

FOOD PAIRING

Wyśmienicie pasuje do czerwonych mięs i potraw z grilla.

2018 Alc 13,5% vol

2015 Alc 13% vol



LE COQ ROUGE WINO CZERWONE

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 40% / Syrah 60%

WINIFIKACJA

Winifikowane tradycyjnie w betonowych kadziach, w których leżakuje przez 12 miesięcy. Lekko filtrowane przed zabutelkowaniem.

CHARAKTER

Wytrawne wino o purpurowej, nasyconej barwie. Wyczuwalny bukiet czerwonych owoców. Smak jest bogaty z lekkimi tanninami.

FOOD PAIRING

Nada świeżości czerwonym mięsom, potrawom z grilla i daniom prostej kuchni.

2016 Alc 13% vol



SÉLECTION ROUGE WINO CZERWONE

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 40% / Syrah 60%

WINIFIKACJA

Wino produkowane w sposób tradycyjny w betonowych kadziach. Dojrzewa przez 12 miesięcy. Przed butelkowaniem poddawane jest delikatnej filtracji.

CHARAKTER

Wytrawne wino o pięknej purpurowej szacie. W aromacie obecne nuty czerwonych owoców. W smaku pełne. Wyczuwalne są delikatne tanniny.

FOOD PAIRING

Nada świeżości czerwonym mięsom, potrawom z grilla i daniom prostej kuchni.

2018 Alc 13,5% vol

2017 Alc 13% vol



MILORD ROUGE WINO CZERWONE

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 20% / Syrah 80%

WINIFIKACJA

Winifikowane tradycyjnie w betonowych kadziach. Dojrzewanie w 50% odbywa się w beczkach o pojemności 600 litrów. Lekko filtrowane przed butelkowaniem. **Wiek winorośli, z których pochodzi wino, to 40–60 lat.**

CHARAKTER

Wyjątkowe, mocne wino o wyrazistym temperamencie.

FOOD PAIRING

Wino o mocnej strukturze, które wspaniale uzupełni smak grillowanych potraw, gulaszów i serów.

2016 Alc 14% vol



CUVÉE PRESTIGE ROUGE WINO CZERWONE

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 20% / Syrah 80%

WINIFIKACJA

Winifikowane tradycyjnie w kadziach. Dojrzewanie w 80% odbywa się w betonowej kadzi i w 20% w beczkach o pojemności 600 litrów. Lekko filtrowane przed butelkowaniem. **Wiek winorośli, z których pochodzi wino, to 40–60 lat.**

CHARAKTER

Cenione, mocne wino z charakterem, wyczuwalne nuty tytoniowe i marcepanowe, długi smak z lekko pikantnym finiszem.

FOOD PAIRING

Wino o mocnej strukturze, które wspaniale uzupełni smak grillowanych potraw, gulaszów i serów, może być również leżakowane przez długie lata.

2018 Alc 14% vol

2017 Alc 13,5% vol

2016 Alc 14% vol

LEŻAKOWANIE

10–15 lat



CUVÉE TRADITION ROUGE WINO CZERWONE

REGION / APELACJA

Indication Géographique Protégée VAUCLUSE

SZCZEPY

Cabernet sauvignon 60% / Merlot 40%

WINIFIKACJA

Wino z późnych zbiorów. Długa, tradycyjna fermentacja w stałej temperaturze. Koniec fermentacji i dojrzewanie przez 18 miesięcy odbywa się w beczkach ze świeżego drewna z lasu Tronçais. **Pochodzi z rosnących na zboczach wiekowych winorośli.**

CHARAKTER

Wino o barwie przejrzystej i gęstej. Intensywny bukiet czerwonych owoców i dzikich jagód. W ustach przyjemne i jedwabiste, dobrze zbalansowane. Wyczuwalna lekka nuta dębowego drewna.

FOOD PAIRING

Idealne do dań z wołowiny, jagnięciny, dziczyzny, żeberka, ciężkich dań na bazie makaronu takich jak lasagne, spaghetti carbonara.

2015 Alc 14% vol



AQUARELLE ROUGE WINO CZERWONE SERIA LIMITOWANA

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 20% / Syrah 80%

WINIFIKACJA

Winifikacja prowadzona tradycyjnie w betonowych kadziach, które wypełniają się pod wpływem grawitacji. Maceracja przez 15 do 20 dni w regulowanej średniej temperaturze 28°C.

CHARAKTER

Wytrawne wino o ciemnorubinowej barwie. Bukiet łączy kandyzowane czerwone owoce, rodzynki i śliwki. Wyraziste i szlachetne. Smak nasycony, wyczuwalne taniny.

FOOD PAIRING

Świetnie pasujące do mięs w gęstym sosie, szczególnie dziczyzny. Idealne do serów o mocnych i wyrazistych smakach.

2014 Alc 14,5% vol

2013 Alc 14% vol

LEŻAKOWANIE

10-15 lat



LA BOHÈME ROUGE WINO CZERWONE SERIA LIMITOWANA

REGION / APELACJA

Appellation d'Origine Protégée LUBERON

SZCZEPY

Grenache noir 30% / Syrah 70%

WINIFIKACJA

Winogrona są umieszczane w kadzi grawitacyjnie. Podczas przetaczania wina do dębowych beczek jako filtr używane są wiązki wrzosów ściętych o poranku w lasach należących do winnicy. **Pochodzi z rosnących na zboczach wiekowych winorośli.**

CHARAKTER

Bogate i harmonijne wino o głębokiej barwie wyrazistej czerwieni z odcieniami czerni. Bukiet dojrzałych wiśni, nuty fiołków i lekko lukrecjowy finisz.

FOOD PAIRING

Jako młode wino świetnie będzie towarzyszyć czerwonym mięsom, w miarę starzenia dopełni dania z jagünciny. Po latach leżakowania dobrze skomponuje się z gulaszami, dziczyzną i potrawami o wyrazistych smakach.

2017 Alc 14,5% vol

2015 Alc 14% vol

LEŻAKOWANIE

10-15 lat

LA TRADITION

Château Isolette jest francuską winnicą położoną w Dolinie Rodanu, liczącą 45 hektarów upraw w samym sercu Naturalnego Parku Luberon.

Nasze wina tworzone są w oparciu o tradycyjne metody winifikacji, nadzorowane przez winiarzy związanych z Château Isolette od pokoleń. Doskonalony przez nas na przestrzeni lat proces produkcji ukształtował autentyczny, rzemieślniczy charakter naszych win.

Z Château Isolette poznasz kwintesencję prowansalskiego charakteru wina – słonecznego połączenia świeżości i ułożonego smaku.

NASZE WINA

Winorośle Château Isolette są uprawiane z poszanowaniem środowiska, a wszelkie ingerencje w procesy naturalne są ograniczone do absolutnego minimum. Położenie winiarni w samym sercu winnicy umożliwia szybkie zbiory i unikanie utlenienia.

Świeże białe i różowe winogrona są zbierane w nocy lub bardzo wczesnie rano, następnie są umieszczane w prasie pneumatycznej, dekantowane na zimno i winifikowane w kontrolowanej temperaturze w kadziach ze stali nierdzewnej.

Czerwone winogrona są zgodnie z tradycją winifikowane w betonowych kadziach. To, jak długo w nich pozostają, zależy od pożądanego smaku. W przypadku win przeznaczonych na długie leżakowanie stosuje się częste przepompowywanie (*remontage*) i przelewanie z kadzi do kadzi (*délestage*).

NA DOBRY POCZĄTEK

Rozgość się wygodnie i zacznij celebrować swój niezapomniany pobyt od lampki jednego z naszych win. Prezentowany zestaw pochodzi z naszej winnicy Château Isolette w południowej Francji.

KUP ONLINE

Po powrocie do domu możesz nadal cieszyć się smakiem Château Isolette. Skorzystaj z oferty sklepu internetowego sklep.chateau-isolette.pl i przywołaj miłe chwile spędzone nad morzem.

cennik	PLN	
WINA MUSUJĄCE		
Rosé Mary	13	56
Blanc de Blancs		
WINA BIAŁE		
Classique 2016	10	41
Classique 2018		44
Sélection 2018		50
Sélection 2019		52
Milord 2018		50
Orclair 2017		52
Viognier & Grenache 2019		62
Viognier 2018	15	62
Chardonnay Boisé		64
Chardonnay		58
WINA RÓŻOWE		
Classique 2017	10	41
Classique 2018		44
Marius 2018		50
Marius 2019	13	54
Ondine 2018		54
Ondine 2019		54
WINA CZERWONE		
	0,15l	0,75l
Classique 2015	10	41
Classique 2018		44
Le Coq 2016		48
Sélection 2017		50
Sélection 2018	14	52
Milord 2016		56
Cuvée Prestige 2016		58
Cuvée Prestige 2017		58
Cuvée Prestige 2018		62
Cuvée Tradition 2015		64
Aquarelle 2013		73
Aquarelle 2014		88
La Bohème 2015		78
La Bohème 2017		95
WINA DOMU		
	karafka 0,5 l	
Classique blanc	35	
Classique rosé	35	
Classique rouge	35	