



CHÂTEAU
ISOLETTE



CLASSIQUE ROUGE

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Grenache noir 50% / Syrah 50%

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.

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.



SÉLECTION ROUGE

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Syrah 60% / Grenache noir 40%

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

FOOD PAIRING

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

WINIFIKACJA

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



**POTENCJAL
STARZENIA**
10–15 lat

CUVÉE PRESTIGE ROUGE

Appellation d'Origine Protégée Luberon

Syrah 80% / Grenache noir 20%

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.

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.



CUVÉE TRADITION ROUGE

Indication Géographique Protégée Vaucluse

Cabernet sauvignon 60% / Merlot 40%

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.

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.**

SERIA
LIMITOWANA



**POTENCJAŁ
STARZENIA**
10-15 lat

AQUARELLE ROUGE

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Syrah 80% / Grenache noir 20%

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.

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. Każdy z roczników 2013, 2014, 2015 rozlewany do ograniczonej ilości numerowanych butelek.

SERIA
LIMITOWANA



**POTENCJAŁ
STARZENIA**
10-15 lat

LA BOHÈME ROUGE

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Syrah 70% / Grenache noir 30%

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 jagnięciny. Po latach leżakowania dobrze skomponuje się z gulaszami, dziczyzną i potrawami o wyrazistych smakach.

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.**



CLASSIQUE ROSÉ

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Syrah 60% / Grenache noir 40%

Wino lekkie i delikatne. Świetnie gasi pragnienie w upalne dni.

FOOD PAIRING

Najlepiej smakuje schłodzone. Idealne jako aperitif, do pizzy, przystawek, szaszłyków drobiowych, białych mięs i deserów.

WINIFIKACJA

Zbiory odbywają się wczesnym rankiem. Moszcz z pierwszego i drugiego tłoczenia poddawany jest klarowaniu na zimno. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 14°C.



MARIUS ROSÉ

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Grenache 60% / Syrah 40%

Wykwintne w smaku, lekkie i delikatne - doskonały wybór na ciepłe, letnie dni.

FOOD PAIRING

Świetnie smakuje schłodzone. Idealne do maż, pizzy, szaszłyków drobiowych i białego mięsa.

WINIFIKACJA

Zbiory odbywają się wczesnym rankiem. Bezpośrednio po zbiorze winogrona są tłoczone w prasie. Dwukrotnie tłoczony moszcz poddawany jest klarowaniu na zimno. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 14°C.



ONDINE ROSÉ

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Syrah 60% / Grenache noir 40%

Wino o harmonijnym, lekko kwaskowatym i gęstym smaku. Długo utrzymujący się owocowy finisz.

FOOD PAIRING

Może towarzyszyć wyrazistym posiłkom, mięsom z grilla, kuskusowi, a także różnego rodzaju przekąskom.

WINIFIKACJA

Zbiory odbywają się wczesnym rankiem. Bezpośrednio po zbiorze winogrona są tłoczone w prasie. Moszcz poddawany jest klarowaniu na zimno. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 13–15°C.



CLASSIQUE BLANC

Appellation d'Origine Protégée Luberon
Clairette 70% / Bourboulenc 30%

Wino o jasnożółtym kolorze. W ustach lekkie i owocowe.

FOOD PAIRING

Świetnie smakuje schłodzone. Wyborne do przekąsek, ryb i skorupiaków.

WINIFIKACJA

Dwukrotnie tłoczony moszcz poddawany jest klarowaniu na zimno. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 14°C.



SÉLECTION BLANC

Appellation d'Origine Protégée Luberon

**Clairette 60% / Grenache blanc 30%
/ Bourboulenc 10%**

Wytrawne wino o jasnożółtym kolorze. W aromacie owocowe i kwiatowe. W ustach daje smak z długim finiszem. Łagodne, ale posiada moc, co daje mu odpowiednią równowagę.

FOOD PAIRING

Doskonale pasuje do skorupiaków, ryb, omletu z trufkami i serów. Świetne także w roli aperitif.

WINIFIKACJA

Moszcz poddawany jest klarowaniu na zimno. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 13°C.

SERIA
LIMITOWANA



VIIGNIER BLANC

*Indication Géographique Protégée
Méditerranée*

Viognier

Wino wytrawne o pięknym, krystalicznym, jasnożółtym kolorze. W aromacie wyczuwalne owoce i nuty kwiatowe. Finisz długi i owocowy.

FOOD PAIRING

Wspaniale współgra z rybami, skorupiakami i przekąskami.

WINIFIKACJA

Zbiory mocno dojrzałych winogron odbywają się wczesnym rankiem. Fermentacja wina następuje w kadzi w stałej temperaturze 14°C.

SERIA
LIMITOWANA

CHARDONNAY BOISÉ BLANC

*Indication Géographique Protégée
Méditerranée*

Chardonnay

Wino wytrawne o krystalicznej, bladożółtej barwie. Wyczuwalne w aromacie nuty owoców i korzennych przypraw. Długo utrzymujący się, gęsty finisz z orzechową nutą.

FOOD PAIRING

Idealnie komponuje się z foie gras, serami i daniami zawierającymi trufle.

WINIFIKACJA

Zbiory mocno dojrzałych winogron odbywają się wczesnym rankiem. Fermentacja wina następuje w kadzi w stałej temperaturze 14°C. Koniec fermentacji i starzenia odbywa się w nowych beczkach, po czym wino jest butelkowane. **Produkcja każdego rocznika obejmuje tylko około 1600 butelek.**



BLANC DE BLANCS BLANC

Brut Mousseux

Chardonnay

Uwodzi lekkim i orzeźwiającym charakterem z wyczuwalnymi aromatami typowymi dla chardonnay.

FOOD PAIRING

Elegancko dopełni smaki aperitifów, kolacji i deserów, szczególnie potraw z owoców morza, lekkich sałatek i delikatnych ryb.

WINIFIKACJA

Jest to wyjątkowe białe wino, określane mianem BLANC DE BLANCS. Pochodzi wyłącznie z białych winorośli. Zbiory odbywają się wczesnym rankiem, aby zachować świeżość winogron. Bezpośrednio po zbiorze winogrona są tłoczone w prasie. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 14°C. Musowanie metodą Charmat.





ROSÉ MARY ROSÉ

Demi-sec Mousseux

Cabernet sauvignon

Wino musujące półwytrawne. Świeże i eleganckie. Wyczuwalne delikatne nuty cabernet sauvignon. Cała Prowansja zamknięta w butelce.

FOOD PAIRING

To różowe wino musujące wspaniale współgra z deserami.

WINIFIKACJA

Zbiory odbywają się wczesnym rankiem, aby zachować świeżość winogron. Bezpośrednio po zbiorze winogrona są tłoczone w prasie. Fermentacja wina odbywa się w kadzi w stałej temperaturze 14°C. Musowanie metodą Charmat.

CHÂTEAU
ISOLETTE

POZNAJ CHATEAU ISOLETTE

Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o naszej winnicy i wytwarzanych w niej winach lub interesują Cię informacje na temat szczepów, metod produkcji czy możliwości spędzenia urokliwych chwil w chateau wejdź na naszą stronę internetową chateau-isolette.pl

CHÂTEAU ISOLETTE



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*).





NAGRODY OTRZYMANE W ROKU 2021

ROUGE Aquarelle 2015	Złoty medal 91/100 Gilbert & Gaillard
ROUGE La Bohème 2019	Złoty medal Challenge International du vin Blayais en Bourgeois Złoty medal 92/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Concours des Vins d'Avignon Srebrny medal Concours des Vins à Orange
ROUGE Cuvée Prestige 2019	Złoty medal Vinalies Nationales Złoty medal 90/100 Gilbert & Gaillard Złoty medal Concours des Vins d'Avignon Srebrny medal Challenge International du vin Blayais en Bourgeois Brązowy medal Concours des Vins à Orange
ROUGE Cuvée Prestige 2020	Złoty medal Concours des Vins à Orange
ROSE Marius 2020	Złoty medal 88/100 Gilbert & Gaillard
ROSE Ondine 2020	Złoty medal 90/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Concours des Vins d'Avignon
BLANC Chardonnay 2020	Złoty medal 88/100 Gilbert & Gaillard
BLANC Sélection 2020	Złoty medal 87/100 Gilbert & Gaillard
BLANC Viognier 2020	Złoty medal 87/100 Gilbert & Gaillard

NAGRODY OTRZYMANE W ROKU 2020

ROUGE Aquarelle 2014	Złoty medal 90/100 Gilbert & Gaillard
ROUGE La Bohème 2018	Złoty medal Challenge International du vin de Blayais en Bourgeois Złoty medal Vinalies Nationales Złoty medal 90/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Concours des Vignerons Indépendants Srebrny medal Concours des Vins d'Avignon
ROUGE Cuvée Prestige 2018	Złoty medal Concours Général Agricole Złoty medal 88/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Concours des Vins d'Avignon
ROSE Marius 2019	Złoty medal 87/100 Gilbert & Gaillard
ROSE Ondine 2019	Złoty medal Concours des Vins d'Avignon 1 Gwiazdka Guide Hachette des Vins 2021
BLANC Chardonnay 2019	Złoty medal 88/100 Gilbert & Gaillard Brązowy medal Concours des Vins d'Avignon
BLANC Sélection 2019	Srebrny medal 85/100 Gilbert & Gaillard

NAGRODY OTRZYMANE W ROKU 2019

ROUGE La Bohème 2017	Złoty medal 87/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Challenge International du vin de Blayais en Bourgeois Srebrny medal Concours des Vins d'Avignon Srebrny medal Concours des Vins à Orange
ROUGE Cuvée Prestige 2017	Złoty medal 88/100 Gilbert & Gaillard
ROUGE Tradition 2015	Srebrny medal 83/100 Gilbert & Gaillard
ROSE Ondine 2018	Złoty medal 87/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Concours des Vins d'Avignon
BLANC Chardonnay 2018	Srebrny medal Concours des Vins à Orange
BLANC Sélection 2018	Złoty medal 88/100 Gilbert & Gaillard Srebrny medal Concours des Vins à Orange
BLANC Viognier 2018	Srebrny medal Concours des Vins à Orange Nota 82/100 Gilbert & Gaillard

CENNIK

PLN

WINA CZERWONE

RED WINES

0,15l 0,75l

Classique	AOP Luberon		65
Sélection	AOP Luberon	20	80
Cuvée Prestige	AOP Luberon	24	90
Cuvée Tradition	IGP Vaucluse		95
Aquarelle	AOP Luberon		155
La Bohème	AOP Luberon		175

WINA RÓŻOWE

ROSÉ WINES

0,15l 0,75l

Classique	AOP Luberon		65
Marius	AOP Luberon	19	75
Ondine	AOP Luberon		85

WINA BIAŁE

WHITE WINES

0,15l 0,75l

Classique	AOP Luberon		65
Sélection	AOP Luberon	19	75
Viognier	IGP Méditerranée		89
Chardonnay	IGP Méditerranée	24	85

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

0,15l 0,75l

Rosé Mary	Demi-sec		89
Blanc de Blancs	Brut	19	110

WINA DOMU

HOUSE WINE

0,15l 0,75l

Czerwone <i>Red</i>	AOP Luberon	16	65
Różowe <i>Rosé</i>	AOP Luberon	16	65
Białe <i>White</i>	AOP Luberon	16	65

Zapytaj kelnera o dostępne roczniki

Please ask the waiter for the available vintages

