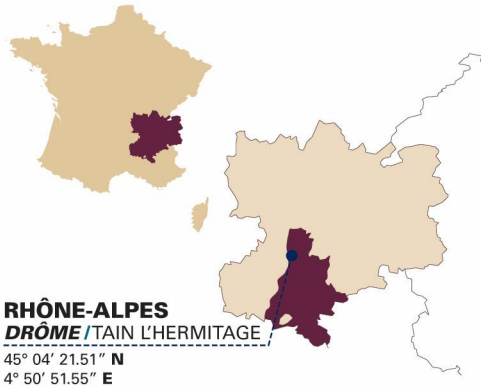
M. CHAPOUTIER

CÔTES DU RHÔNE SANS SULFITES

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallé du Rhone. Per M. Chapoutier, appassionato nell'esprimere le caratteristiche proprie del terroir, sono gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. Il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni singolo terroir. La Maison è anche radicata nel Roussillon con il suo progetto di Bila-haut dal 1996 dove fa un lavoro di precisione d'assemblaggio con patwork di terreni diversi.

ANNO DI FONDAZIONE
1808

ESTENSIONE TERRITORIO
350 Ha

ENOLOGO
MICHEL CHAPOUTIER

BOTTIGLIE IN UN ANNO
10,000,000

VITIGNI
SYRAH – MARSANNE – GRENACHE VIOGNER

VITICOLTURA
BIODINAMICA

TIPOLOGIA
Vino rosso – AOP Côtes du Rhône Vegano

ZONA DI PRODUZIONE
Tain l'Hermitage

VITIGNO
Grenache, Syrah.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Depositi ghiaiosi sopra una matrice argillosa. Terreno profondo e ben drenante che fornisce un apporto costante di acqua, senza eccessi, per tutto il ciclo vegetativo della vite.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura, le uve vengono vinificate in vasche di cemento per quattro settimane. All'inizio della fermentazione viene effettuato il délestage, seguito da rimontaggi giornalieri per estrarre delicatamente le componenti aromatiche, gli antociani e i tannini. La temperatura della fermentazione alcolica è controllata e regolata. Proprio alla fine della fermentazione alcolica, la temperatura è lasciata salire a circa 30°C per favorire la polimerizzazione dei tannini. Imbottigliamento senza l'aggiunta di solfiti e affinamento di 5 mesi in vasche di cemento.

COLORE
Granato brillante e profondo con sfumature porpora.

PROFUMO
Naso generoso, potente e intensamente fruttato.

SAPORE
il palato è pieno e concentrato, c'è una bella freschezza all'ingresso con uno splendido rimando ai frutti rossi accompagnato da tannini potenti e ben integrati. Il finale è persistente con note leggermente affumicate e con un pizzico di liquirizia.

ABBINAMENTI
Perfetto con il pollo. Temperatura di servizio: 16-18 °C