

Chapoutier

# FACÉLIE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Châteauneuf-du-Pape - Demeter

**Zona produttiva** Côtes-du-Rhône, principalmente sulla riva destra del Rodano.

**Vitigno** 100% Grenache

**Composizione del suolo** Suolo composto da ciottoli lisci (dal vecchio letto del fiume Rodano) con argilla rossa sabbiosa.

**Vinificazione** Vinificazione in vasche di cemento. La macerazione dura da 3 a 4 settimane con una temperatura di fermentazione non superiore a 32 °C.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento e in grandi botti di legno dai 15 ai 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

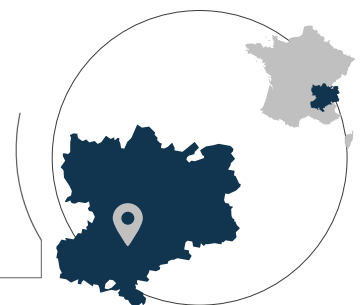
**Colore** Granato brillante, profondo, scuro.

**Profumo** Note di frutta matura (ribes nero/lamponi).

**Sapore** Molto grasso e resistente con aromi piccanti.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a carni rosse in umido e alla griglia.

**Temperatura di servizio** 16-17°C




TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1808

 ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER

 VITIGNI | SYRAH, MARSANNE, GRENACHE NOIR, VIOGNIER, GRENACHE BLANC, GREANCHE GRIS, CINSAULT, CARIGNAN, CHASSELAS, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MACABEU, MOURVÈDRE, VERMENTINO

